

Entrée + Plat + Dessert – 39 euros

Entrée + Plat + Fromage + Dessert – 44 euros

menu

ENTRÉE

- Endive rôtie, crème de chou-fleur et noix, émulsion au bleu, gelée de pomme et poire lactofermentée **10**
- Œuf parfait, velouté de poireau, asperge lactofermentée, cake au lierre terrestre, Sainte-Maure de Touraine frais au cresson et à la mizuna **10**
- Tacos de canard, chou rouge vinaigré, déclinaison de légumes crus, pickles et lactofermentés, mayonnaise au kimchi et pesto de mizuna **10**

PLAT

- Filet de pintade, chou rouge confit aux pommes et épices, pressé de pommes de terre, purée de carottes rôties, crème à l'ail noir **22**
- Echine de porc cuite à basse température, polenta crémeuse, champignons et chou poêlés, salsa verte et kimchi **22**
- Tempeh de quinoa, purée de panais, carottes et navets glacés, sauce barbecue au poivrons lactofermentés **21**

DESSERT

- Assiette de fromages de Touraine, confiture de cerise noire, gelée de thym **9**
- Betterave confite, crémeux betterave, praline de noisette, gel et écume de lait au sureau, sorbet à la cerise **9**
- Tartelette aux noix et à la reine des prés, glace au sarrasin **9**

MENU ENFANT

- Plat (viande ou végétarien) + petit dessert **14****

