

Entrée + Plat + Dessert – 39 euros

Entrée + Plat + Fromage + Dessert – 44 euros

menu

ENTRÉE

- Truite fumée, fenouil, pomme granny Smith, sauce yaourt aux herbes, gel pomme céleri, crumble aux algues, poire lactofermentée, neige de cresson **10**
- Asperges vertes rôties et lactofermenté, sabayon à l'ail des ours, tempura de consoude, condiment à l'umeboshi **10**
- Tacos de pleurotes rôties, chou rouge vinaigré, déclinaison de légumes crus, pickles et lactofermentés, mayonnaise fumée au piment d'Espelette et salsa verte **10**

PLAT

- Echine de porc, purée de patate douce, blette-épinard, champignons de Paris, oignon rouge rôti, crème à l'ail noir et kimchi **22**
- Filet de pintade cuit sur le coffre, purée de carotte rôtie, carottes et navets glacés, sauce barbecue aux betteraves lactofermentées **22**
- Gnocchi au cresson et pastrami végétal, chou-fleur rôti, crème au poireau et au Sainte-Maure de Touraine, pickles de radis **21**

DESSERT

- Assiette de fromages de Touraine, confiture de cerise noire, gelée de thym **9**
- Flan végétal à l'aspérule odorante, crème montée à la tanaïsie, sablé au romarin, gel au sureau, sorbet pomme granny Smith, praline de noisette **9**
- Tartelette aux noix, crème pâtissière à la reine des prés, glace au miso **9**

MENU ENFANT

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

