

Entrée + Plat + Dessert – 39 euros

Entrée + Plat + Fromage + Dessert – 44 euros

menu

ENTRÉE

Aubergine rôtie, cake au poivron et au thym, crème de poivron, fêta marinée à l'huile de piment d'Espelette, sorbet poivron 10

Petits pains vapeur à l'effiloché de canard, pleurotes caramélisées, pickles de légumes, roquette, condiment fraise-piment, poudre de noisette et kasha 10

Poireau brûlé, vinaigrette à l'huile de noix et à l'ail noir, œuf fumé, crème au vert de poireau et nori, tuile aux graines de tournesol 10

PLAT

Echine de porc cuite à basse température, pommes de terre grenaille, purée de chou-fleur rôti, blettes et champignons sautés au garum de Loire, kimchi 22

Filet de poulet fermier cuit sur le coffre, wok de légumes, patate douce en tempura et en purée, ketchup de prune, sauce satay aux noisettes 22

Risotto de petit épeautre et carotte, pastrami végétal, tempura de courge butternut, condiment abricot lactofermenté et shiso pourpre 21

DESSERT

Assiette de fromages de Touraine, confiture de cerise noire, gelée de thym 9

Pastèque infusée dans un sirop au géranium rosat, prune déshydratée, compotée de rhubarbe, madeleine et glace fromage blanc agastache 9

Crème brûlée à la pêche, gel de pêche, granité de kombucha 9

MENU ENFANT

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

