

Bien penser

Samedi et dimanche midis

Entrée + Plat + Dessert – 39 euros

Entrée + Plat + Fromage + Dessert – 46 euros

ENTRÉE

Céleri rave confit, mousse de pommes de terre et de cèpes, pickles de céleri rave, condiment coing, jus corsé de céleri rave 10

Endive braisée et marinée, sarrasin, noix, gel de vinaigre de poire, gel de kimchi, glace au bleu de Touraine 10

Biscuit de truite et noisette, crème de Sainte-Maure et raifort, betterave rôtie et lactofermentée, gel de cresson, mâche 10

PLAT

Côte de porc, panais et navet rôtis au miso, chou rouge confit aux épices, purée de courge butternut, condiment abricot lactofermenté 26

Bœuf braisé, risotto d'orge perlé et carotte, carotte glacée au vinaigre de carotte, brocolis et oignon rouge rôtis, carotte lactofermentée, salsa verte 26

Poêlée de chou pak choi, pleurotes et tofu fumé, pomme de terre vitelotte rôtie dans un beurre aux algues, sabayon à l'algue nori, wakamé et pickles de concombre 22

DESSERT

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

Fondant de pomme, crèmeux aux noisettes, crèmeux à l'amazaké de riz, cake au tourteau de noisette, sorbet pomme 9

Lentille confites aux épices, crème montée à l'orge maltée, tuile de lentille, glace au miso de lentille verte, espresso d'orge maltée 9

MENU ENFANT (3 à 12 ans)

Plat (*viande ou végétarien*) + dessert 14

*Présence d'allergène - rapprochez-vous du serveur pour de plus amples informations.
Taxes et services compris, prix en euros TTC, origines des viandes: France.*