

Entrée + Plat + Dessert – 39 euros

Entrée + Plat + Fromage + Dessert – 46 euros

ENTRÉE

Boudin noir végétal, condiment pomme confite et ail noir **10**

Flan de silure à l'ail des ours, poireau confit, silure fumé, coulis de poireau à l'ail des ours **10**

Brouillade d'œuf, bœuf séché, champignons rôtis et lactofermentés, salsa verte, cueillette du jour **10**

PLAT

Echine de porc fumée au Kamado, pressé de pomme de terre, poêlée de chou pak choi, échalotte confite, pickles de graines de moutarde **26**

Risotto de freekeh au pesto d'ortie, volaille rôtie, asperge verte, champignons et pois gourmands, sabayon à l'estragon **26**

Tempeh de millet, féta, gel au lierre terrestre, légumes de saison, velouté d'asperge blanche aux pousses de pin lactofermentée **22**

DESSERT

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

Baba au sirop de verveine et alcool de poire, crème diplomate et crumble à la verveine, billes de kiwi, sorbet à la poire **9**

Mousse de Quercus, crémeux au praliné de noisette, cake aux noisettes, glace au miso **9**

MENU ENFANT (3 à 12 ans)

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