

Entrée + Plat + Dessert – 39 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert – 46 €

Herbae

Samedi et dimanche midi

ENTREE

EPICEA (*Picea abies*) – Asperge verte rôtie, mayonnaise fumée, asperge blanche et pousse d'épicéa lactofermentées, tempura d'asperge, velouté d'asperge blanche à l'épicéa **12**

AIL DES OURS (*Allium ursinum*) – Tacos de maïs nixtamalisé, mullet de Loire mariné à l'huile d'ail des ours, mesclun, crème et pickles d'ail des ours **12**

PLAT

MENTHE (*Mentha spicata*) - Tempeh de lentilles et pois cassés, gel au persil, féta, poêlée primeur, premières courgettes, kéfir de lait de brebis à la menthe **26**

ESTRAGON (*Artemisia dracuncululus*) – Pintade rôtie, croquette de pomme de terre à l'estragon, oignon, crème à l'ail, sabayon et pickles de concombre à l'estragon **29**

DESSERT

THYM (*Thymus vulgaris*) - Assiette de fromages de Touraine, confiture de cerise noire, gelée de thym **10**

VERVEINE (*Aloysia citrodora*) – Baba au sirop de verveine et alcool de poire, crème diplomate et crumble à la verveine, billes de kiwi, sorbet à la poire **10**

CHÊNE (*Quercus*) – Mousse au Quercus, crémeux au praliné de noisette, cake noisette, glace au miso **10**

MENU ENFANT (3 à 12 ans) – 14 €

Plat (viande ou végétarien) + dessert

Présence d'allergènes - rapprochez-vous du serveur pour de plus amples informations.

Taxes et services compris, prix en euros TTC, origines des viandes: France.

5 temps - 55 euros

Assiette de fromage - supplément 10 €

Accord mets/ boissons : 27€

Accord mets / vins : 30€

Herbae

Samedi et dimanche midi

Boudin noir végétal

•

EPICEA (*Picea abies*) – Asperge verte rôtie, mayonnaise fumée, asperge blanche et pousse d'épicéa lactofermentées, tempura d'asperge, velouté d'asperge blanche à l'épicéa

•

AIL DES OURS (*Allium ursinum*) – Tacos de maïs nixtamalisé, mullet de Loire mariné à l'huile d'ail des ours, mesclun, crème et pickles d'ail des ours

•

MENTHE (*Mentha spicata*) – Tempeh de lentilles et pois cassés, gel au persil, féta, poêlée primeur, premières courgettes, kéfir de lait de brebis à la menthe

•

ESTRAGON (*Artemisia dracunculus*) – Pintade rôtie, croquette de pomme de terre à l'estragon, oignon, crème à l'ail, sabayon et pickles de concombre à l'estragon

•

Assiette de fromage – Sainte-Maure de Touraine frais, demi sec, brûlé et glacé, gelée de thym, kimchi

•

VERVEINE (*Aloysia citrodora*) – Baba au sirop de verveine et alcool de poire, crème diplomate et crumble à la verveine, billes de kiwi, sorbet à la poire

•

Mignardises

Présence d'allergènes - rapprochez-vous du serveur pour de plus amples informations.

Taxes et services compris, prix en euros TTC, origines des viandes: France.

4 temps - 49 euros

Assiette de fromage - supplément 10€

Accord mets/ boissons : 22€

Accord mets / vins : 24€

Menu enfant (3-12 ans) - E+P+D : 24€

Herbae

Jeudi, vendredi et Samedi soir

Boudin noir végétal

•

EPICEA (*Picea abies*) – Asperge verte rôtie, mayonnaise fumée, asperge blanche et pousse d'épicéa lactofermentées, tempura d'asperge, velouté d'asperge blanche à l'épicéa

•

AIL DES OURS (*Allium ursinum*) – Tacos de maïs nixtamalisé, mullet de Loire mariné à l'huile d'ail des ours, roquette, crème et pickles d'ail des ours

•

MENTHE (*Mentha spicata*) – Tempeh de lentilles et pois cassés, gel au persil, féta, poêlée primeur, premières courgettes, kéfir de lait de brebis à la menthe

OU

ESTRAGON (*Artemisia dracuncululus*) – Pintade rôtie, croquette de pomme de terre à l'estragon, oignon, crème à l'ail, sabayon et pickles de concombre à l'estragon

•

Assiette de fromage – Sainte-Maure de Touraine frais, demi sec, brûlé et glacé, gelée de thym, kimchi

•

VERVEINE (*Aloysia citrodora*) – Baba au sirop de verveine et alcool de poire, crème diplomate et crumble à la verveine, billes de kiwi, sorbet à la poire

•

Mignardises

Présence d'allergènes - rapprochez-vous du serveur pour de plus amples informations.

Taxes et services compris, prix en euros TTC, origines des viandes: France.

6 temps - 65 euros

Herbae

Jeudi, vendredi et samedi soir

Accord mets/ boissons : 32€

Accord mets / vins : 36€

Menu enfant (3-12 ans) - E+P+D : 24€

Boudin noir végétal

•

EPICEA (*Picea abies*) – Asperge verte rôtie, mayonnaise fumée, asperge blanche et pousse d'épicéa lactofermentées, tempura d'asperge, velouté d'asperge blanche à l'épicéa

•

AIL DES OURS (*Allium ursinum*) – Tacos de maïs nixtamalisé, mullet de Loire mariné à l'huile d'ail des ours, mesclun, crème et pickles d'ail des ours

•

MENTHE (*Mentha spicata*) – Tempeh de lentilles et pois cassés, gel au persil, féta, poêlée primeur, premières courgettes, kéfir de lait de brebis à la menthe

•

ESTRAGON (*Artemisia dracunculus*) – Pintade rôtie, croquette de pomme de terre à l'estragon, oignon, crème à l'ail, sabayon et pickles de concombre à l'estragon

•

THYM (*Thymus vulgaris*) – Sainte-Maure de Touraine frais, demi sec, brûlé et glacé, gelée de thym, kimchi

•

CHÊNE (*Quercus*) – Mousse au Quercus, crémeux au praliné de noisette, cake noisette, glace au miso

•

Mignardises

Présence d'allergènes - rapprochez-vous du serveur pour de plus amples informations.

Taxes et services compris, prix en euros TTC, origines des viandes: France.