

Entrée + Plat + Dessert – 39 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert – 46 €

# *Herbae*

*midi et soir*

## ENTREE

Cannelloni de courgette à la feta fumée et aux graines de tournesol, tempura et pickles de courgette, crème et gelée d'hélichryse italienne **10**

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

## PLAT

Filet et cuisse de canard, riz noir de Camargue aux fruits rouges, aubergine rôtie, jus de volaille au cassis, aïoli au romarin **26**

Tomate farcie végétale, riz blanc de Camargue au basilic, tomate ananas et pleurotes rôties, shiitaké lactofermenté, jus corsé végétal **22**

## DESSERT

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

Parfait glacé et sablé à l'estragon, coulis de fraise estragon, fruits rouges, granola **9**

Carotte confite à la verveine, crémeux verveine, carot cake, chantilly verveine, gel et sorbet carotte **9**

## **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*

*midi et soir*

Boudin noir végétal

•

**HELICHRYSE** (*Helichrysum italicum*) – Cannelloni de courgette à la feta fumée et aux graines de tournesol, tempura et pickles de courgette, crème et gelée d'hélichryse italienne

•

**CORIANBRE** (*Coriandrum sativum*) - Truite confite, haricots verts et royale de fèves, graines de coriandre lactofermentées, sabayon à la coriandre

•

**BASILIC** (*Ocimum basilicum*) – Tomate farcie végétale, petit épeautre au basilic, tomate ananas et pleurotes rôties, pesto de basilic, jus corsé végétal

•

**ROMARIN** (*Rosmarinus officinalis*) – Filet et cuisse de canard, riz noir de Camargue aux fruits rouges, aubergine rôtie, aïoli au romarin, jus de volaille au cassis et romarin

•

**Assiette de fromage** – assortiment de fromages locaux ou notre interprétation du Sainte-Maure de Touraine

•

**CHÊNE** (*Quercus*) – Mystère glacé au Quercus, miso et pralin de noisette, mousse de Quercus et émulsion au caramel

ou

**VERVEINE** (*Aloysia citriodora*) – Carotte confite à la verveine, crémeux verveine, carot cake, chantilly verveine, gel et sorbet carotte

•

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.