

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**

Brouillade d'œufs, poitrine de porc croustillante, champignons, salsa verte, crumble aux herbes **10**

PLAT

Filet et cuisse de canard, riz noir de Camargue aux fruits rouges, aubergine rôtie, jus de volaille au cassis, aioli 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

•

FIGUIER (*Ficus carica*) - Silure de Loire, poêlée de haricots verts et de fèves, crème au chutney de figue et aux feuilles de figuier, huile de feuilles de figuier, herbes asiatiques du jardin

•

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

•

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

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

Mignardises