

Entrée + Plat + Dessert – 42 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert – 49 €

Herbae

midi et soir

ENTREE

- Tomate semi-déshydratée et lactofermentée, poivron mariné dans une huile à l'ail, sorbet tomate rôtie basilic, coulis de tomate verte et huile verte au basilic **12**
- Scordalia, déclinaison de légumes d'été, coppa maison, ajo blanco au chanvre, coulis de poivron lactofermenté **12**

PLAT

- Echine de porc cuite à basse température, poêlée de haricots verts et pleurotes, carottes glacées dans un beurre à la sauge, prune rôtie, jus de porc à la sauge, condiment umeboshi **28**
- Tempeh de haricots noirs, aubergine rôtie et marinée, shiitaké lactofermenté, purée de betterave rôtie, jus corsé au shiitaké, raviole végétale de betterave, bouillon dashi au shiso **25**

DESSERT

- Assiette de fromages de Touraine, confiture de cerise noire, gelée de thym **10**
- Tartellette crèmeux monarde, praliné de noix, meringue noix, figue rôtie au miel, pastèque confite à la monarde, glace monarde, gel pastèque **12**
- Pêche rôtie au miel, crèmeux à la reine des prés, cake à la noisette, sorbet pêche reine des prés **12**

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.