

5 temps - 58 euros

Assiette de fromage - supplément 10 €

Accord mets/ boissons : 27€

Accord mets / vins : 30€

Herbae

midi et soir

Fouée végétale

•

BASILIC (*Ocimum basilicum*) – Tomate semi-deshydratée et lactofermentée, poivron mariné à l'huile à l'ail, sorbet tomate rôtie basilic, coulis de tomate verte et huile verte au basilic

•

THYM (*thymus citriodorus*) – Silure de Loire, pressé de pomme de terre au thym, beurre blanc au thym citron et au vinaigre de calamondin, herbes asiatiques du jardin

•

SHISO (*Perilla frutescens*) – 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

•

SAUGE (*Salvia officinalis*) – Echine de porc cuite à basse température, poêlée de haricots verts et de champignons, carottes glacées dans un beurre à la sauge, prune rôtie, jus de porc à la sauge, chutney de prunes

•

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

•

REINE DES PRES (*Filipendula ulmaria*) – Pêche rôtie au miel, crémeux à la reine des prés, cake à la noisette, sorbet pêche reine des prés

ou

AGASTACHE (*Agastache rugosa*) – Tartelette crémeux agastache, praliné de noix, meringue noix, figue rôtie au miel, pastèque confite à l'agastache, glace agastache, gel pastèque

•

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.