

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**

Gnocchi au potimarron, crème de maïs infusé à la sauge, coulis de poivron, chèvre sec, pickles de potimarron et coppa maison **12**

PLAT

Filet de canard, poêlée de chou pak choi au Garum de Loire, pleurotes, panais et prune rôtis, jus de canard au romarin et au gingembre de Touraine, gel au gingembre, chutney de prunes **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**

Pastèque infusée au géranium rosat, crémeux à la rose de Damas, gel épine noire, kadaïf, sorbet rhubarbe géranium rosat **12**

Pommes et poires confites dans un sirop de Malvoisie, crémeux à la reine des prés, cake à la noisette, sorbet pomme 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.