

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*) – Tomates semi-déshydratées et lactofermentées, poivron mariné à l'huile à l'ail, sorbet poivron, coulis de tomate verte et huile verte

•

**CARVI** (*Carum carvi*) – Silure de Loire, carottes glacées et marinées au carvi, beurre blanc aux agrumes préservés, sorbet carotte lactofermentée

•

**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

•

**ROMARIN** (*Rosmarinus officinalis*) – 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

•

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

•

**REINE DES PRES** (*Filipendula ulmaria*) – Pommes et poires confites dans un sirop de Malvoisie, crémeux à la reine des prés, cake à la noisette, sorbet pomme reine des prés

ou

**GERANIUM ROSAT** (*Pelargonium Rosat*) – Pastèque infusée au geranium rosat, crémeux à la rose de Damas, gel épine noire, kadaïf, sorbet rhubarbe géranium rosat

•

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.