

Entrée + Plat + Dessert – 42 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert – 50 €

ENTREE

Endive braisée au jus de pomme, crème de soja au bleu, natto, tofu fumé 12
grillé, gel pomme

Poireau brûlé, crème au cresson de fontaine, cromesqui de riz noir au 12
poireau et à l'ail noir, tuile de riz, vinaigrette huile de noix ail noir

PLAT

Volaille rôtie, cèleri rave rôti, sarrasin poêlée dans un beurre aux algues, 28
tagliatelle de cèleri rave, sabayon aux algues, jus corsé de cèleri rave

Tempeh de haricots, merguez végétale, cannelloni à la courge, 25
potimarrons rôtis, pickles de potimarron, sauce courge sucrine du Berry
au safran, condiment châtaigne noire

DESSERT

Assiette de fromages de Touraine, confiture de cerise noire, gelée de 10
thym

Poire confite dans un sirop au shiso vert, cake pois chiche quercus, 12
mousse de quercus, crémeux au miso de pois chiche, glace miso et coulis
de poire shiso

Financier petit épeautre noisette , crème diplomate à l'aspérule odorante 12
et au praliné de noisette, glace petit épeautre, coulis de koji de petit
épeautre torréfié

MENU ENFANT (3 à 12 ans) – 18 €

Plat (viande ou végétarien) + dessert

5 temps - 58 euros

(Même nombre de temps pour toute la table)

Assiette de fromage - supplément 10 €

Accord mets/ boissons (4 verres) : 22€

Accord mets / vins (4 verres de 8cl) : 24€

Cerealis

*Nous proposons également ce menu en version
végétarienne ou végan*

BLE (*Triticum aestivum*) - Fouée maison, boudin noir végétal, poêlée de champignons, pickles et lactofermentation

•

RIZ (*Oryza sativa*)- Poireau brûlé, crème au cresson de fontaine, cromesqui de riz noir au poireau et à l'ail noir, tuile de riz, vinaigrette huile de noix ail noir

•

SOJA (*Glycine max*) - Endive braisée au jus de pomme, crème de soja au bleu de Touraine, natto, tofu fumé grillé, gel pomme noix

•

HARICOT (*Phaseolus vulgaris*) - Tempeh de haricots, merguez végétale, cannelloni de courge, potimarrons rôtis, pickles de potimarron, sauce sucrine du Berry au safran, condiment châtaigne noire

OU

SARRASIN (*Fagopyrum*) - Picanha de bœuf Bio Black Angus, cèleri rave rôti, sarrasin poêlée dans un beurre aux algues, tagliatelles de cèleri rave, condiment algues dulce, sabayon aux algues, jus corsé de cèleri rave

•

Assiette de fromage - assortiment de fromages locaux ou notre interprétation du Sainte-Maure de Touraine (**en supplément**)

•

POIS CHICHE (*Cicer arietinum*) - Poire confite dans un sirop au shiso vert, cake pois chiche quercus, mousse de quercus, crémeux au miso de pois chiche, glace miso et coulis de poire shiso

OU

PETIT EPEAUTRE (*Triticum monococcum*) - Financier petit épeautre noisette, crème diplomate à l'aspérule odorante et au praliné de noisette, amazaké, glace petit épeautre, coulis de koji de petit épeautre torréfié

Menu "Petit Roseau" en 4 temps jusqu'à 13 ans : 30 €

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

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

7 temps - 75 euros

(Même nombre de temps pour toute la table)

Assiette de fromage - supplément 10 €

Accord mets/ boissons (6 verres) : 32€

Accord mets / vins (6 verres de 8cl) : 36€

Cerealis

*Nous proposons également ce menu en
version végétarienne*

BLE (*Triticum aestivum*) - Fouée maison, boudin noir végétal, poêlée de champignons, pickles et lactofermentation

•

RIZ (*Oryza sativa*)- Poireau brûlé, crème au cresson de fontaine, cromesqui de riz noir au poireau et à l'ail noir, tuile de riz, vinaigrette huile de noix ail noir

•

QUINOA (*Chenopodium quinoa*) - Truite, taboulé de quinoa au citron confit, carottes glacées et marinées au carvi, beurre blanc aux agrumes préservés, sorbet carotte lactofermentée

•

HARICOT (*Phaseolus vulgaris*) - Tempeh de haricots, merguez végétale, cannelloni de courge, potimarrons rôtis, pickles de potimarron, sauce sucrine du Berry au safran, condiment châtaigne noire

•

SARRASIN (*Fagopyrum*) - Picanha de bœuf Bio Black Angus, cèleri rave rôti, sarrasin poêlée dans un beurre aux algues, tagliatelles de cèleri rave, condiment dulce, sabayon aux algues, jus corsé de cèleri rave

•

Assiette de fromage - assortiment de fromages locaux ou notre interprétation du Sainte-Maure de Touraine (**en supplément**)

•

POIS CHICHE (*Cicer arietinum*) - Poire confite dans un sirop au shiso vert, cake pois chiche quercus, mousse de quercus, crémeux au miso de pois chiche, glace miso et coulis de poire shiso

•

PETIT EPEAUTRE (*Triticum monococcum*) - Financier petit épeautre noisette, crème diplomate à l'aspérule odorante et au praliné de noisette, amazaké, glace petit épeautre, coulis de koji de petit épeautre torréfié

Menu "Petit Roseau" en 4 temps jusqu'à 13 ans : 30 €

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

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