

Entrée + Plat + Dessert – 42 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert – 50 €

### ENTREE

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

Taco de maïs nixtamalisé, pleurotes et shiitakés rôtis, pickles, salsa  
verte, crème à l'ail confit, espuma de polenta, shiitaké lactofermenté, 12  
Sainte-Maure de Touraine sec râpé

### PLAT

Filet de canard, risotto de petit épeautre, carottes et navets glacés, 28  
potimarron rôti et en pickles, gnocchi au petit épeautre et à la carotte,  
sauce sucrine du Berry

Tempeh de haricots, panais et céleri rave rôtis, crème à l'ail noir, 26  
jus corsé végétal

### DESSERT

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

Poire confite au shiso, kiwi, crémeux au miso de pois chiche et quercus, 12  
glace miso, tuile de quercus

Tatin de pomme et gâteau de semoule de millet, glace pomme rôtie, gel 12  
de cidre, crème de millet au praliné de noisette

### MENU ENFANT (3 à 13 ans) – 18 €

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.

## 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*

**LENTILLE** (*Lens culinaris*) - Lentille Beluga et vinaigrette au jus d'oignon, crème de Sainte-Maure frais fumé, sorbet carotte lactofermentée

•

**MAIS**(*Zea mays*)- Taco de maïs nixtamalisé, pleurotes et shiitakés rôtis, pickles, salsa verte, crème à l'ail confit, espuma de polenta, shiitaké lactofermenté, Sainte-Maure de Touraine sec râpé

•

**SOJA** (*Glycine max*) - Chou-fleur rôti au shio-koji et au curry de Touraine, crème de chou-fleur et miso de soja, natto, tofu fumé, jus d'endive braisée

•

**SARRASIN** (*Fagopyrum*) Tempeh de sarrasin, panais et céleri rave rôtis, crème à l'ail noir, jus végétal corsé, remoulade de légumes racines à l'ail noir

**OU**

**PETIT EPEAUTRE** (*Triticum monococcum*) - Filet de canard, risotto de petit épeautre, carottes et navets glacés, potimarron rôti et en pickles, gnocchi au petit épeautre et à la carotte, sauce de sucrose du Berry

•

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

•

**POIS CHICHE** (*Cicer arietinum*) - Poire confite au shiso, kiwi, crémeux au miso de pois chiche et au quercus, glace miso, tuile de quercus

**OU**

**MILLET** (*Panicum miliaceum*) - Tatin de pomme et gâteau de millet, glace pomme rôtie, gel de cidre, crème de millet au praliné de noisette

*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*

**LENTILLE** (*Lens culinaris*) - Lentille Beluga et vinaigrette au jus d'oignon, crème de Sainte-Maure frais fumé, sorbet carotte lactofermentée

•

**MAIS** (*Zea mays*) - Taco de maïs nixtamalisé, pleurotes et shiitakés rôtis, pickles, salsa verte, crème à l'ail confit, espuma de polenta, shiitaké lactofermenté, Sainte-Maure de Touraine sec râpé

•

**FREEKEH** (*Triticum turgidum*) - Flan de truite de Loire, risotto de freekeh au pesto de chou kale, chou-fleur rôti, sauce au curry de Touraine, oeuf de truite

•

**SARRASIN** (*Fagopyrum*) - Tempeh de sarrasin, panais en purée et lactofermentés, truffe noire, remoulade de persil tubereux et pomme rubinette

•

**PETIT ÉPEAUTRE** (*Triticum monococcum*) - Filet de canard, risotto de petit épeautre, carottes et navets glacés, potimarron rôti et en pickles, gnocchi au petit épeautre et à la carotte, sauce sucrine du Berry

•

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

•

**POIS CHICHE** (*Cicer arietinum*) - Poire confite au shiso, kiwi, crémeux au miso de pois chiche et quercus, glace miso, tuile de quercus

•

**MILLET** (*Panicum miliaceum*) - Tatin de pomme et gâteau de millet, glace pomme rôti, gel de cidre, crème de millet au praliné de noisette

*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.