Bien penser

Les Midis (hormis dimanche
et jours fériés)

Entrée + Plat + Dessert – 42 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert – 50 €

ENTREE

Salade de pomme de terre à la roquette et à l'algue dulse, déclinaison de radis et rutabaga, crème de féta fumée **12**

Brouillade d'oeuf, premières asperges, coppa maison, pleurotes et shiitakés rôtis et poêlés, salsa verde, shiitakés lactofermentés **12**

PLAT

Filet de canard rôti sur le coffre, chou pak choi sauté au garum de Loire, potimarron et navets, kimchi, mayonnaise et jus au laurier **28**

Tempeh de pois chiches et raisins secs, légumes primeurs, mayonnaise au curry de Touraine, ketchup de carotte, merguez végétale, jus végétal **26**

DESSERT

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

Financier au chanvre, crémeux au géranium rosat, pomme rôtie, sorbet pomme rose, crème anglaise à la rose **12**

Tiramisu à l'orge maltée et au quercus, sorbet prunelette lactofermentée, gel d'épine noir **12**

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)

Accord mets/boissons (4 verres) : 22€

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

Herbae

*Nous proposons également ce menu en version végan
sur demande à la réservation*

Brouillade d'oeuf, pleurotes et shiitakés rôtis et poêlés, salsa verte,
shiitakés lactofermentés

•

ROQUETTE (*Eruca sativa*) – Salade de pomme de terre à la roquette et à
l'algue dulse, déclinaison de radis et rutabaga, crème de féta fumée

•

AIL DES OURS (*Allium ursinum*) – Truite marinée à l'ail des ours, risotto de
freekeh à l'ail des ours, premières asperges et poireau rôti, tofu fumé,
émulsion et crumble à l'ail des ours

•

HELICHRYSE (*Helichrysum italicum*) – Tempeh de pois chiches et raisins
secs, légumes primeurs, mayonnaise au curry de Touraine, ketchup de
carotte, merguez végétale, jus végétal

OU

LAURIER (*Laurus nobilis*) – Filet de canard rôti sur le coffre, chou pak choi
sauté au garum de Loire, topinambour et navets, kimchi, mayonnaise et jus
au laurier

•

Assiette de fromage – Sainte-Maure de Touraine pané à la chapelure de
cresson, crème et glace de Sainte-Maure et de cresson, tuile de pain aux noix
(en supplément 10€)

•

GERANIUM ROSAT (*Pelargonium graveolens*) – Financier au chanvre,
crémeux au géranium rosat, pomme rôtie, sorbet pomme rose, crème
anglaise à la rose

OU

PRUNELLIER (*Prunus spinosa*) – Tiramisu à l'orge maltée et au quercus,
sorbet prune lactofermentée, gel d'épine noir

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)

Accord mets/boissons (6 verres) : 32€

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

Herbae

*Nous proposons également ce menu en
version végétarienne*

Brouillade d'oeuf, pleurotes et shiitakés rôtis et poêlés, salsa verte, shiitakés lactofermentés

•

ROQUETTE (*Eruca sativa*) – Salade de pomme de terre à la roquette et à l'algue dulse, déclinaison de radis et rutabaga, crème de féta fumée

•

AIL DES OURS (*Allium ursinum*) – Truite confite dans une huile à l'ail des ours, risotto de freekeh à l'ail des ours, poireau rôti, émulsion et crumble à l'ail des ours

•

HELICHRYSE (*Helichrysum italicum*) – Tempeh de pois chiches et raisins secs, légumes primeurs, mayonnaise au curry de Touraine, ketchup de carotte, merguez végétale, jus végétal

•

LAURIER (*Laurus nobilis*) – Filet de canard rôti sur le coffre, chou pak choi sauté au garum de Loire, topinambour et navets, kimchi, mayonnaise et jus au laurier

•

CRESSON (*Assiette de fromage*) – Sainte-Maure de Touraine pané à la chapelure de cresson, crème et glace de Sainte-Maure et de cresson, tuile de pain aux noix

•

PRUNELLIER (*Prunus spinosa*) – Tiramisu à l'orge maltée et au quercus, sorbet prune lactofermentée, gel d'épine noir

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

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