Bien penser

Les Midis (hormis dimanche
et jours fériés)

Entrée + Plat + Dessert – 45 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert – 53 €

ENTREE

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

Asperges vertes snackées, risotto de freekeh à l'ail des ours, poireau rôti, tofu fumé, émulsion et crumble à l'ail des ours **12**

PLAT

Pintade rôtie, chou pak choi sauté au Garum de Loire, pommes de terre primeur et navets, kimchi, sabayon à l'estragon et jus corsé **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 pruneau lactofermentée, gel d'épine noir **12**

MENU ENFANT (3 à 13 ans) – 20 €

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*

ORTIE (*Urtica dioica*) - Brouillade d'oeuf, pleurotes et shiitakés rôtis et poêlés, salsa verde, 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*) - Asperges vertes snackées, risotto de freekeh à l'ail des ours, 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*) - Pintade rôtie, chou pak choi sauté au Garum de Loire, pommes de terre primeur et navets, kimchi, sabayon à l'estragon et jus corsé

•

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*

ORTIE (*Urtica dioica*) - Brouillade d'oeuf, pleurotes et shiitakés rôtis et poêlés, salsa verde, 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*) - Silure confit à l'ail des ours, risotto de freekeh à l'ail des ours, asperges vertes et poireau rôtis, 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

•

ESTRAGON (*Artemisia dracunculus*) - Pintade rôtie, chou pak choi sauté au Garum de Loire, pommes de terre primeur et navets, kimchi, sabayon à l'estragon et jus corsé

•

CRESSON (*Nasturtium Officinale*) - 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.