

Entrée + Plat + Dessert – 45 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert – 53 €

Bien penser

Les Midis (hormis dimanche
et jours fériés)

ENTREE

Canneloni de courgette farcie à la féta fumée et aux graines de tournesol, 12
gazpacho et tempura de courgettes et crème à l'hélichryse

Asperge snackée et lactofermentée, mayonnaise à l'huile de noix, crème 12
et glace d'asperge et acacia, taboulé de sarrasin, pickles de fleurs
d'acacia

PLAT

Pintade rôtie, poêlée de légumes feuilles, pommes de terre primeur et 28
navets, kimchi, pickles de concombre et crème à l'estragon, jus de volaille
à l'estragon

26
Tempeh de quinoa et graines de chanvre, légumes primeurs, salsa verde
et pickles d'épicea, sauce tahini aux graines de chanvre, crème de petits
pois, jus de carottes au vinaigre d'épicea

DESSERT

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

12
Rhubarbe confite, cake infusé à la rose, compotée pomme rhubarbe,
sorbet rhubarbe rose, crème anglaise à la rose

12
Tartelette fraises, crémeux et glace à la feuille de figuier, gel kefir, élixir
de fraise

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 - 65 euros

(Même nombre de temps pour toute la table)

Accord mets/boissons : 32€

(6 verres de vin et/ou sans alcool)

Herbae

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

Menu "Petit Roseau" en 4 plats : 35€

(jusqu'à 13 ans)

HELICHRYSE (*Helichrysum italicum*) - Canneloni de courgette à la féta fumée, graines de tournesol, gaspacho et tempura de courgettes, crème à l'hélichryse

•

ACACIA (*Robinia pseudoacacia*) – Asperge snackée et lactofermentée, mayonnaise à l'huile de noix, crème et glace d'asperge et acacia, taboulé de sarrasin, pickles de fleurs d'acacia

•

SUREAU (*Sambucus nigra*) – Raviole de betterave fumée et lactofermentée, tofu fumé, mayonnaise à l'huile de fleur de sureau, gel champagne des fées, émulsion au sureau

•

ÉPICEA (*Picea abies*) - Tempeh de quinoa et graines de chanvre, légumes primeurs, salsa verte et pickles d'épicea, sauce tahini aux graines de chanvre, crème de petits pois, jus de carottes au vinaigre d'épicea

OU

ESTRAGON (*Artemisia dracunculus*) – Pintade rôtie, poêlée de légumes feuilles, pommes de terre primeur et navets, kimchi, pickles de concombre et crème à l'estragon, jus de volaille à l'estragon

•

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

•

ROSE (*Rosa damascena*) – Rhubarbe confite, cake infusé à la rose, compotée pomme rhubarbe, sorbet rhubarbe rose, crème anglaise à la rose

OU

FIGUIER (*Ficus Carica*) – Tartelette fraises, crémeux et glace à la feuille de figuier, gel kefir, élixir de fraise

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 - 80 euros

(Même nombre de temps pour toute la table)

Accord mets/boissons : 40€

(6 verres de vin et/ou sans alcool)

Herbae

*Nous proposons également ce menu en
version végétarienne*

Menu “Petit Roseau” en 4 plats : 35€

(jusqu'à 13 ans)

HELICHRYSE (*Helichrysum italicum*) - Canneloni de courgette à la féta fumée, graines de tournesol, gaspacho et tempura de courgettes, crème à l'hélichryse

•

ACACIA (*Robinia pseudoacacia*) - Asperge snackée et lactofermentée, mayonnaise à l'huile de noix, crème et glace d'asperge et acacia, taboulé de sarrasin, pickles de fleurs d'acacia

•

SUREAU (*Sambucus nigra*) - Truite confite, raviole de betterave fumée et lactofermentée, mayonnaise à l'huile de fleur de sureau, gel champagne des fées, émulsion au sureau

•

EPICEA (*Picea abies*) - Tempeh de quinoa et graines de chanvre, légumes primeurs, salsa verte et pickles d'épicea, sauce tahini aux graines de chanvre, crème de petits pois, jus de carottes au vinaigre d'épicea

•

ESTRAGON (*Artemisia dracunculus*) - Pintade rôtie, poêlée de légumes feuilles, pommes de terre primeur et navets, kimchi, pickles de concombre et crème à l'estragon, jus de volaille à l'estragon

•

CRESSON (*Nasturtium officinale*) - Sainte-Maure de Touraine pané à la chapelure verte, crème fromagère au cresson et glace de Sainte-Maure et cresson, tuile de pain aux noix

•

FIGUIER (*Ficus carica*) - Tartelette fraises, crémeux et glace à la feuille de figuier, gel kefir, élixir de fraise

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

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