

Bien penser

Les Midis (hormis dimanche
et jours fériés)

Entrée + Plat + Dessert – 45 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert – 53 €

ENTREE

Cannelloni de courgette au Sainte-Maure frais et aux graines de courge 12
torréfiées, gaspacho et tempura de courgettes, crème à l'hélichryse

Panisse de pois chiche, chou rave mariné à l'huile de verveine, crème de 12
fenouil, pêche blanche rôtie, sorbet melon et verveine, pickles de melon à
la verveine

PLAT

Filet de cane, poêlée de haricots verts, shiitaké et shiso, aubergine frite 28
et en caviar, sauce au cassis et aioli en espuma

Tempeh de quinoa, tomate cerise rôtie, merguez végétale et jus végétal 26
de tomate à la sauge, tomate coeur de boeuf confite, crème de graines de
tournesol et vinaigrette à la sauge.

DESSERT

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

Rhubarbe confite, cake infusé au géranium rosat, compotée de rhubarbe, 12
sorbet rhubarbe et géranium rosat, crème anglaise au géranium rosat

Figues et prunes rôties au miel, crémeux à l'aspérule odorante, cake aux 12
noix, sorbet prune et aspérule odorante

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*) - Cannelloni de courgette au Sainte-Maure frais et aux graines de courge torréfiées, gaspacho et tempura de courgettes, crème à l'hélichryse

•

VERVEINE (*Aloysia citriodora*) - Panisse de pois chiche, chou rave mariné à l'huile de verveine, crème de fenouil, pêche blanche rôtie, sorbet melon et verveine pickles de melon à la verveine

•

LAURIER (*Laurus nobilis*) - Taco de maïs nixtamalisé, pleurotes rôties, oeuf, poivron chocolat, maïs doux et fumé, crème de laurier

•

SAUGE (*Salvia officinalis*) - Tempeh de quinoa, tomate cerise rôtie, merguez végétale et jus végétal de tomate à la sauge, tomate coeur de boeuf confite, crème de graines de tournesol et vinaigrette à la sauge

OU

SHISO (*Perilla frutescens*) - Filet de cane, poêlée de haricots verts, shiitaké et shiso, aubergine frite et en caviar, jus de canard au cassis et aioli en espuma

•

BASILIC (*Ocimum basilicum*) - Sainte-Maure de Touraine pané au basilic, crème fromagère et tuile de Sainte-Maure glacée au basilic, tuile de pain aux noix, kimchi

(en supplément 10€)

•

GERANIUM ROSAT (*Pelargonium rosat*) - Rhubarbe confite, cake infusé au géranium rosat, sorbet rhubarbe et géranium rosat, crémeux et crème anglaise au géranium rosat

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 - 78 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*) - Cannelloni de courgette au Sainte-Maure frais et aux graines de courge torrifiées, gaspacho et tempura de courgettes, crème à l'hélichryse

•

VERVEINE (*Aloysia citriodora*) - Panisse de pois chiche, chou rave mariné à l'huile de verveine, crème de fenouil, pêche blanche rôtie, sorbet melon et verveine pickles de melon à la verveine

•

LAURIER (*Laurus Nobilis*) - Truite confite, courgette pop-corn et pastèque grillée, maïs doux et fumé, crème de maïs et huile de laurier, sauce romesco

•

SAUGE (*Salvia*) - Tempeh de quinoa, tomate cerise rôtie, merguez végétale et jus végétal de tomate à la sauge, tomate coeur de boeuf confite, crème de graines de tournesol et vinaigrette à la sauge

•

SHISO (*Perilla frutescens*) - Filet de cane, poêlée de haricots verts, shiitaké et shiso, aubergine frite et en caviar, jus de canard au cassis et aïoli en espuma

•

BASILIC (*Ocimum basilicum*) - Sainte-Maure de Touraine pané à la chapelure de basilic, crème fromagère et tuile de Sainte-Maure glacée au basilic, tuile de pain aux noix, kimchi

•

ASPERULE ODORANTE (*Galium odoratum*) - Pastel de nata à l'aspérule odorante, mirabelle, sorbet prune lactofermentée et aspérule odorante

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

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