

Produits d'excellence
hors menu « Découverte »

Entrées

Blanc Manger de Sandre, 58 €
caviar de Sologne, gaufre & crème de raifort

Mer & Terre

Pochouse d'anguille de Loire 44 €
fraicheur acidulée

Conjugaison de ris et tête de veau au présent et au passé,
jus de veau et sauce gribiche **48 €**

Nous vous proposons le Caviar de Sologne « Baerii »

pour accompagner vos plats :

30g de Caviar 69 €

50g de Caviar 112 €

Prix nets. TVA 10 % incluse

Entrées

- Foie gras de canard poché de la maison Andignac 38 € (supplément 9 €)**
mangue, sablé aux épices Kawa & cacahuètes grillées
- Légumes de printemps en millefeuille, 28 €**
vinaigrette de betterave rouge
- Blanc Manger de Sandre 32 € (supplément 5 €)**
Œufs de hareng, gaufre & crème de raifort
- Asperges blanches de Touraine, 24 €**
mousse & copeaux de chèvre
- Petit gris ail & persil « tradition d'aujourd'hui » 27 €**

Mer & Terre

- Saint-Pierre sauvage en bouillon, 36 €**
asperges & morilles
- Sandre de la Pêcherie de Loire, beurre blanc 36 € (supplément 7 €)**
pétales de silure, pommes grenailles & oignon blanc
- Epaule d'agneau confite 72 heures, 29 €**
jus corsé, crème d'ail & légumes nouveaux
- Poulette de Racan, 36 € (supplément 7 €)**
rôtie & en raviole,
petit fenouil & estragon, bouillon crémé

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.
Nous travaillons essentiellement avec des petits producteurs dont les productions sont raisonnées.

Fromages

- Salade de saison 9 €**
- Sabayon chèvre & Parmigiano Reggiano 13 €**
figue & noisette, vinaigrette de framboise
- Plateau de fromages affinés 16 €**

Desserts

- « Les Fraises de Madeleine », 16 €**
au vin, gelée de chutney & sorbet légèrement épicé
- Poire façon « Belle Hélène » 15 €**
- "Le Chocolat" 16 €**
Orélyls & cœur de Guanaja au poivre Voatsiperifery
glace de Séchouan
- Gratin Fraise 15 €**
pomme & rhubarbe, sorbet

*(tous les desserts sont à commander en début de repas)

Prix nets.