



## ***MENU DECOUVERTE***

***Formule en 6 services - 65 €***

*Pré-entrée, Entrée, Poisson, Viande, Fromages et Dessert*

***Formule en 5 services - 57 €***

*Pré-entrée, Entrée, Poisson, Viande et Dessert*

***Menu servi pour l'ensemble de la table***

***Servi en portion dégustation afin de vous faire découvrir l'univers de notre carte***

### ***Amuse Bouche***

#### ***Pré-Entrée***

*Saumon / Salmon*

*Fumé au bois de hêtre / Caviar de Sologne / Mousse citronnée*

*Smoked / Sologne caviar / lemon mousse*

#### ***Entrée***

*Foie Gras / Home made Duck Liver*

*Poire Tapées de Rivarennnes / Chutney de Poires*

*Pear of Rivarennnes / Pear chutney*

#### ***Poisson***

*Turbot et Cabillaud / Turbot and Cod*

*Cuits au four / Safran de Touraine / Jus de poissons de roche*

*Oven Baked / Saffron / Fish sauce*

#### ***Viande***

*Selle d'Agneau / Lamb saddle*

*Jus corsé / Risotto d'épeautre / Artichaut violet*

*Juice / Spelt risotto / Artichoke*

#### ***Fromages***

*Chariot de fromages affinés et sélectionnés par nos soins*

*Cheese trolley selectionned by ourselves*

#### ***Avant Dessert***

#### ***Dessert***

*Dessert au choix dans la carte*

*Choice on the card*