

LA CARTE

*Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne
Minimum 2 courses per person*

Les Entrées

Prix TTC

<i>La Truite Arc en Ciel de Touraine / Local Rainbow Trout Légèrement confit à la Cameline / En Gravlax / En Tarama fumé / Quinoa de Sologne / Extraction Carotte orange Lightly Candied / Gravlax / Smoked Tarama / Sologne Quinoa / Orange Carrot Juice</i>	22 €
<i>L'Agneau Solognot / Local Lamb En raviole / Butternut rôtie / Orge perlée / Bouillon échalote et citronnelle In Raviole / Roasted Butternut Palace / Shallot and Lemon Broth</i>	20 €
<i>Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple Chaud froid en deux services / Pommes ... / Sorbet au cidre de la région Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet</i>	22 €
<i><u>L'entrée de "l'Instant"</u> En ce moment "Crevettes Impériales d'Oléron" Déglacées au rhum blanc Neisson / Melon - Pastèque - Tomate de notre maraicher Lait coco agrumes Cette entrée change régulièrement en fonction des envies du Chef</i>	22 €

Les Poissons

Prix TTC

<i>Le Poisson du Bassin de Loire / River fish En ce moment "Le Sandre de Loire" Carottes glacées / Oignon brûlé / Sauce au Touraine Amboise Glazed Carrots / Burnt onion / Touraine Amboise sauce</i>	35 €
<i>Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return En ce moment " Le Maigre de La Cotinière" Tomate au barbecue / Courgettes / Poivrons Barbecue tomato / Zucchini / Pepper</i>	35 €

Les Viandes

Prix TTC

La Volaille fermière de Mr Guichard / Local Farm Chicken
Jus Poulette et Tanaïsie / Persil tubéreux / Champignons 35 €
Chicken and tansy sauce / Parsley / Mushrooms

Le Boeuf Charolais de chez Stéphane / Local Charolais beef
Faux filet / Paleron confit / Bouillon iodé 35 €
Faux filet / Candied Paleron / Iodized broth

Le Plat de "l'Instant"

En ce moment "Le Pigeonneau de Racan en deux services" 35 €
Cerfeuil tubéreux / Betteraves / Sparassis / Jus corsé au cacao de Martinique
Ce plat change régulièrement en fonction des envies du Chef

Les Fromages

Prix TTC

Chariot de fromages sélectionnés et affinés par nos soins
à choisir dans notre sélection 14 €
Cheese trolley selectionned by ourselves / To choose in our selection

Les Desserts (réalisés par notre Pâtissière)

Prix TTC

Le Soufflé / Soufflé
Soufflé cassis / Déclinaison autour de fruit noir / Sorbet menthe du jardin 14 €
Black currant soufflé / Black fruit declinaison / Garden mint sorbet

Souvenir d'enfance / Childhood memory
Pommes fondantes, caramélisées, acidulées / Crème glacée au lait de Brebis 14 €
Melting, caramelized, sour apples / Sheep's milk ice cream

Balade en Forêt / A walk in the woods
Branche chocolat noir et blanc / Fève de Tonka / 14 €
Terre de Noisettes et Chocolat / Glace aux épines de Pin
*Black and white chocolat ganache and tonka / Nuts and chocolat crumble /
Pine needle ice cream*

La Fraïse et saveurs du Val de Cisse / Strawberry and flavors of Val de Cisse
Fraïse ... Berce confite / Biscuit Madeleine / Glace au Lierre Terrestre 14 €
Strawberrie ... / Berce confite / Madeleine biscuit / Lierre Terrestre Ice Cream

Assiette de Sorbets et Glaces maison / Home made ice cream and sorbets 12 €
Pour les parfums, n'hésitez pas à nous demander / For perfumes, do not hesitate to ask us