

LA CARTE

Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne

Minimum 2 courses per person

« **Les Premices** » - « **The Beginnings** »

Les Entrées

Prix TTC

L'agneau / Lamb

**Epaule confite / Champignons de Cinq-Mars-la-Pile /
Noisette / Ketchup de betterave / Pickles d'Ail des Ours 2024**

27 €

*Lamb confit / Local Mushrooms / Nuts / Beet Ketchup /
Wild garlic pickles of 2024*

Le Lieu Jaune / Pollack

**Juste nacré / Bouillon, salade d'Algues, Crevette d'Oléron /
Saint-Jacques / Fenouil**

27 €

Broth, Seaweed salad, Shrimp of Oléron / Scallop / Fennel

Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple

**Chaud froid en deux services / Pommes ... /
Sorbet au cidre de la région**

38 €

Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet

Les Viandes

Prix TTC

Sanglier de Chasse / Hunting Wild Boar

Asperges vertes de Limeray / Choux rouge / Jus au whisky tourbé

42 €

Green asparagus of the region / Red cabbage / Juice with peat whisky

Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons / Racan Pigeon

42 €

Poireaux fondants / Kimchi

In two cooking / Leeks / Kimchi

Les Poissons

Prix TTC

Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return

**Mousseline de Chou-Fleur / Navets en tagliatelle et glacés /
Sauce au vin orange du Domaine Gandon / Langoustine**

39 €

*Cauliflower muslin / Tagliatelle and frozen turnips /
Orange wine sauce from Domaine Gandon / Langoustine*

La Truite de chez Jérémy / Local Trout

38 €

**Petit Pois au jambon fumé de la Mosellerie / Carottes Glacées /
Jus d'arêtes au Laurier**

Peas with smoked ham / Glazed carrots / Laurel juice

Les Fromages

Prix TTC

**Assiette de six fromages locaux sélectionnés et affinés
par nos soins**

16 €

Local Cheese plate selctionned by ourselves (6 pieces)

Les Desserts de Justine

Prix TTC

Le Soufflé / Soufflé

Cointreau / Travail sur la Clémentine

15 €

Cointreau / Clémentine

La Cacahuète / Peanut

**Texture de Cacahuète / Glace Cacahuète / Chocolat /
Feuillantine**

14 €

Peanut Texture/ Peanut Ice Cream/ Chocolate/ Crisp Leaf

La Fraise / Strawberry

**Pana cotta et glace livèche du jardin / Angélique /
Meringue et zéphir aux Algues de Lumi**

14 €

*Livèche Pana cotta and ice cream from the garden / Angélique /
Meringue and zephyr with seaweed from Lumi*