

MENU SAVEURS

48 € Entrée, Poisson, Viande, fromages, Dessert/ Starter, fish course, meat course, cheese & dessert

38€ Entrée, plat, fromages, dessert/Starter, main course, cheese & dessert

32 € Entrée, Plat, Dessert/Starter, main course & dessert

28€ Entrée, Plat OU Plat, Dessert/ Starter, main course OR Main course, dessert

Langoustine/Langoustine

Les têtes en bisque, la queue en bonbon croustillant, ratatouille aux girolles, glace avocat
Langoustine heads in bisque, crispy langoustine tail, ratatouille with mushrooms, avocado ice
OU/OR

Œuf Parfait/Egg parfait

Cuisson 64° en croute de graine de moutarde, fricassée de champignons des bois, velouté de cèpes
Cooked 64° a grain-mustard crust, wood mushroom fricassee, ceps cream soup
OU/OR

Le Foie gras et Anguille fumée/Foie gras and smoked Eel

Mi cuit, marbré au vin d'épine noir et cacao, l'anguille de Loire Fumée du « Moulin du Couvent à Descartes », gelée de pomme verte, pain de maïs
Semi preserved, marbled with black thorn wine and cocoa, smoked Loire eel from the "Moulin du Couvent in Descartes", green apple jelly, corn bread

Poisson du marché « Comme une Matelote » /Fish from the market As a stew

Rôti, rillons de porc le rois rose de Touraine, Cacahuète, beurre au vin de Côt et épices,
Purée de panais à la vanille

Roasted, belly pork, peanuts, Côt wine butter-sauce with spices, parsnip-vanilla purée
OU/OR

Le Sandre/Zander

En Croûte de Pain d'épices, écrasé de Topinambour et Châtaigne, Sauce vinaigrette aux herbes fraîches et piment d'Espelette

In gingerbread crust, Jerusalem artichoke and chestnut purée, fresh herb vinaigrette with "Espelette" pepper

La canette/Duck fillet

Le filet cuisson longue et rôti au poivre de Timut, purée de coing et poire tapée, pomme dauphine patate douce, jus de canard à la crème de yuzu

Slow cooked and roasted with "Timut" pepper, quince and pear purée, sweet potatoes dauphine, duck jus with yuzu cream

OU/OR

Le Porcelet/Piglet

Le cuissot en longue cuisson à la moutarde de mout de raisin et estragon autour du chou

Slow cooked haunch with pressed grape mustard, cabbage

Dessert : Au Choix à la Carte

Dessert : Choose from our dessert menu

Les desserts sont à commander en début de repas

To be ordered at the beginning of the meal

Toutes nos Viandes sont d'origine Française (sauf autre précision de notre part sur place)

All our meats are of French origin (unless otherwise stated)

MENU LION D'OR

46 € Entrée, Plat, fromages, Dessert/Starter, main course, cheese & dessert

39 € Entrée, Plat, Dessert/Starter, main course & dessert

Le Tourteau/Crab

En cannelloni de tomate d'antan et sel de céleri, confiture de pépin au safran
Crab, tomato and celery salt cannelloni with tomato seed jam and saffron

OU/OR

Escalope de foie gras de canard/Pan-fried Foie gras

En escalope, gastrique de fruits d'automne au verjus, pain d'épices Façon pain perdu, tuile au vin de Côt de Touraine

Pan-fried Foie gras, autumn fruits sauce with green grape juice, gingerbread French toast, Côt de Touraine wine biscuit

Le Poisson Noble du Marché/The Noble Fish Market

Rôti, Couteau, Lentilles Verte du Puy, sauce verveine-citronnelle, fenouil croquant
Roasted, razor clam, green lentils, verbena-lemon sauce, crispy fennel

L'Agneau/Lamb

Le filet de selle d'agneau, risotto de boulgour aux salsifis, raisins Chasselas, purée de kumquat, jus au safran

Saddle fillet of lamb, bulgur risotto with salsify, "Chasselas" grapes, kumquat puree, saffron jus
OU/OR

La Beuchelle Tourangelle « revisitée » /Kidneys and Veal Sweetbreads

Rognon, ris de veau, langoustines, purée de cèpes, cèpes crus, céleri, jus de veau à l'huile de noisette

A combination of calf's kidneys and veal sweetbreads, langoustines, mushroom purée, raw mushrooms, Celery-root, veal jus with nut oil

Dessert : Au Choix à la Carte Desserts : Choose from our dessert menu

Les desserts sont à commander en début de repas

To be ordered at the beginning of the meal

Nous travaillons au gré des saisons et des approvisionnements, un plat peut nous manquer, ne nous en tenez pas rigueur...

We work with fresh seasonal produce, so please forgive us if occasionally some products are unavailable

MENU GOURMAND

55 € Hors Boissons/Excluding drinks

Le Foie gras et Anguille fumée/Foie gras and smoked Eel

Mi cuit, marbré au vin d'épine noir et cacao, l'anguille de Loire Fumée du « Moulin du Couvent à Descartes », gelée de pomme verte, pain de maïs

Semi preserved, marbled with black thorn wine and cocoa, smoked Loire eel from the "Moulin du Couvent in Descartes", green apple jelly, corn bread

1 Verre 12.5cl Vouvray demi-sec « Laurent Kraft » 5.70 €

* * * * *

Le Poisson Noble du Marché The Noble Fish Market

1 Verre 12.5cl Anjou blanc « Flor de Pierre » Domaine St Pierre 5.50€

* * * * *

L'Agneau/Lamb

Le filet de selle d'agneau, risotto de boulgour aux salsifis, raisins Chasselas, purée de kumquat, jus au safran

Saddle fillet of lamb, bulgur risotto with salsify, "Chasselas" grapes, kumquat puree, saffron jus

1 Verre 12.5cl Haut Médoc « Château Beaumont » 8.00€

* * * * *

Plateau de fromages frais et affinés/ Cheeseboard of fresh & mature cheeses

4 Variétés au choix parmi notre sélection « Au Bon Affineur », Mr Sylvain Raimbault

4 Varieties to choose from our selection « Au Bon Affineur », Mr Sylvain Raimbault.

1 Verre 12.5cl Haut Médoc « Château Beaumont » 8.00€

OU

1 Verre 12.5cl Anjou blanc « Flor de Pierre » Domaine St Pierre 5.50€

* * * * *

Dessert : Au Choix à la Carte Desserts : Choose from our dessert menu

Les desserts sont à commander en début de repas

To be ordered at the beginning of the meal

Nous travaillons au gré des saisons et des approvisionnements, un plat peut nous manquer, ne nous en tenez pas rigueur...

We work with fresh seasonal produce, so please forgive us if occasionally some products are unavailable

LE PLATEAU DE FROMAGES/CHEESEBOARD

4 morceaux/4 pièces 9 EUROS

6 morceaux/6 pièces 13 EUROS

9 morceaux/ 9 pièces 16 EUROS

**Variétés au choix parmi notre sélection « Au Bon Affineur »,
Mr Sylvain Raimbault.**

***Varieties to choose from our selection « Au Bon Affineur »
Mr Sylvain Raimbault.***

*** * * * ***

LES DESSERTS

**Les desserts sont à commander en début de repas
To be ordered at the beginning of the meal**

Choux Fleur/Cauliflower 11 EUROS

*En Crémeux à la Vanille, ganache chocolat Ivoire, sorbet Noix de coco sur Riz au lait
Creamed with vanilla and served with white chocolate ganache and coconut sorbet on Rice Pudding*

Le Chocolat/Chocolate 11 EUROS

*Royal chocolat Bitter en pailletine, glace « Carambar », sauce tonka
Royal chocolate bitter with crunchy praline base and chocolate mousse, "Carambar" ice cream with
Tonka sauce*

La Pomme de Touraine/ «Touraine» Apple 11 EUROS

*Pomme cuite 10 Heures, biscuit sablé breton, Caramel de beurre salé, sorbet de « cidre de glace »
Apple cooked for 10 hours, Breton shortbread, salt caramel butter, "apple ice wine" sorbet*

Le Café gourmand du chef/Chef's Café Gourmand 11 EUROS

*Petits desserts accompagnés d'un café, d'un thé ou d'une tisane
A selection of small desserts served with a choice of coffee, tea or herbal tea*

La figue de Solliès 11 EUROS

*« Comme une tarte » praliné amande noisette, confiture de figues au poivre, pomme verte, fram-
boise*

« As a tart" hazelnut & almond praline, fig jam with pepper, green apple, raspberry



Association Française des Maitres Restaurateurs

LA CARTE

LES ENTREES/STARTERS

Langoustine/Langoustine 16EUROS

Les têtes en bisque, la queue en bonbon croustillant, ratatouille aux girolles, glace avocat
Langoustine heads in bisque, crispy langoustine tail, ratatouille with mushrooms, avocado ice

Œuf Parfait/Egg parfait 16EUROS

Cuisson 64° en croûte de graine de moutarde, fricassée de champignons des bois, velouté de cèpes
Cooked 64° a grain-mustard crust, wood mushroom fricassee, ceps cream soup

Le Foie gras et Anguille fumée/Foie gras and smoked Eel 16EUROS

Mi cuit, marbré au vin d'épine noir et cacao, l'anguille de Loire Fumée du « Moulin du Couvent à Descartes », gelée de pomme verte, pain de maïs
Semi preserved, marbled with black thorn wine and cocoa, smoked Loire eel from the "Moulin du Couvent in Descartes", green apple jelly, corn bread

Le Tourteau/Crab 19EUROS

En cannelloni de tomate d'antan et sel de céleri, confiture de pépin et safran
Crab, tomato and celery salt cannelloni with tomato seed jam and saffron

Escalope de foie gras de canard/Pan-fried Foie gras 19EUROS

En escalope, gastrique de fruits d'automne au verjus, pain d'épices Façon pain perdu, tuile au vin de Côt de Touraine
Pan-fried Foie gras, autumn fruits sauce with green grape juice, gingerbread French toast, Côt de Touraine wine biscuit

LES PLATS/MAIN COURSES

Assiette végétarienne/Vegetarian main course 12EUROS

Poisson du marché « Comme une Matelote » /Fish from the market as a stew 20 EUROS

Rôti, rillons de porc le rois rose de Touraine, Cacahuète, beurre au vin de Côt et épices, Purée de panais à la vanille
Roasted, belly pork, peanuts, Côt wine butter-sauce with spices, parsnip-vanilla purée

Le Sandre/Zander 20 EUROS

En Croûte de Pain d'épices, écrasé de Topinambour et Châtaigne, Sauce vinaigrette aux herbes fraîches et piment d'Espelette
In gingerbread crust, Jerusalem artichoke and chestnut purée, fresh herb vinaigrette with "Espelette"

La canette/Duck fillet 20 EUROS

Le filet cuisson longue et rôti au poivre de Timut, purée de coing et poire tapée, pomme dauphine patate douce, jus de canard à la crème de yuzu
Slow cooked and roasted with "Timut" pepper, quince and pear purée, sweet potatoes dauphine, duck jus with yuzu cream

Le Porcelet/Piglet 20 EUROS

Le cuissot en longue cuisson à la moutarde de mout de raisin autour du chou
Slow cooked haunch with pressed grape mustard, cabbage

Le Poisson Noble du Marché/The Noble Fish Market 25 EUROS

Rôti, Couteau, Lentilles Verte du Puy, sauce verveine-citronnelle, fenouil croquant
Roasted, razor clam, green lentils, verbena-lemon sauce, crispy fennel

L'Agneau/Lamb 25 EUROS

Le filet de selle d'agneau, risotto de boulgour aux salsifis, raisins Chasselas, purée de kumquat, jus au safran *Saddle fillet of lamb, bulgur risotto with salsify, "Chasselas" grapes, kumquat puree, saffron jus*

La Beuchelle Tourangelle « revisitée »/Kidneys and Veal Sweetbreads 25 EUROS

Rognon, ris de veau, langoustines, purée de cèpes, cèpes crus, céleri, jus de veau à l'huile de noisette
A combination of calf's kidneys and veal sweetbreads, langoustines, mushroom purée, raw mushrooms, Celery-root, veal jus with nut oil