

LA CARTE

LES ENTREES/STARTERS

Le Saumon Bomlo/Salmon 16EUROS

Confit basse température au cumin, crémeux de Butternut, chutney de mandarine
Low temperature confit with cumin, Butternut creamy, tangerine chutney

Le Foie Gras/Foie Gras 19EUROS

En Terrine au pain d'épices et liqueur de Châtaigne, chutney au Coing
In Terrine with gingerbread and Chestnut liquor, quince chutney

Œuf Parfait/ Egg parfait 16EUROS

En Couronne de Champignon à la Persillade, Mousseline de cerfeuil Tubéreux
Served with mushrooms, chopped parsley and chervil mousse

La St Jacques/The St Jacques 20EUROS

En Carpaccio sur mousseline de carotte/mangue, vinaigrette de yaourt aux pousses de petit pois, pickles de légumes
In carpaccio on carrot/mango mousseline, yogurt vinaigrette with pea shoots, vegetable pickles

LES PLATS/MAIN COURSES

Assiette végétarienne/Vegetarian main course 12EUROS

Poisson du Marché/Fish from the Market 20EUROS

Rôti sur pilaf de quinoa courgettes/piquillos, pamplemousse, sauce lait de coco-combava
Roasted on pilaf of quinoa zucchini/Piquillos, grapefruit, combava-coconut milk sauce

La St Jacques/St Jacques 28EUROS

Piquée au foie gras de canard et rôtie, déclinaison de salsifis, au beurre d'oursin
With duck Foie gras and roasted, declination of salsifies, sea urchin butter-sauce

Le Veau/Veal 20EUROS

Le Flanchet cuisson longue aux chanterelles et queues d'écrevisses, bisque d'écrevisse à la cardamome et huile d'argan
Le Flanchet long cooking with chanterelles and crayfish tails, crayfish bisque with cardamon and argan oil

Le Cerf/Deer 20EUROS

Façon civet aux épices Maya, légumes racines, pomme de terre croquette, airelles
Civet way with Mayan spices, root vegetables, potato kibble, cranberries

La Beuchelle Tourangelle 30EUROS

Le Rognon et Ris de Veau/ Veal Kidneys and Sweetbreads

Beuchelle à la Tourangelle Rognon, Ris de Veau au vin jaune
A combination of calf's kidneys and veal sweetbreads, yellow wine sauce

Assiette de Fromages 4 Morceaux/ Plate of Cheeses 4 pieces 6.50EUROS

Et ses confitures parmi notre sélection « Au Bon Affineur », Mr Sylvain Raimbault
And jams from our selection "Au Bon Affineur", Mr. Sylvain Raimbault