

## **MENU DE SAISON**

**54 € Entrée, Poisson, Viande, fromages, Dessert/ Starter, fish course, meat course, cheese & dessert**

**47 € Entrée, Poisson, Viande, Fromage ou Dessert**

**39€ Entrée, plat, fromages, dessert/Starter, main course, cheese & dessert**

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

**Ceci est une carte courte qui est totalement renouvelée chaque mois  
Nous proposons une cuisine entièrement réalisée sur place et composée uniquement de produit frais.**

Asperges blanche en mimosa, gribiche de tourteau, sorbet asperge verte,  
Vinaigrette de salade de pousses de petits pois

***White Asparagus Mimosa, Crabcake, Green Asparagus Sorbet,  
Salad vinaigrette with pea shoots***

**OU/OR**

Foie gras de canard mi- cuit mariné au vin rouge et cassis/tuile de grué de cacao/ pain  
d'épices grillés

***Duck foie gras marinated mid cooked in red wine and cassis, cocoa nibs tile, toasted  
gingerbread***

**OU/OR**

Saumon Bolmon confit aux épices, ketchup à la carotte, mayonnaise au wasabi, Pickels  
D'oignon, crumble au citron confit

***Salmon confit with spices, carrot ketchup, wasabi mayonnaise, onion pickles, candied  
lemon crumble***

**\*\*\*\*\***

Poisson du marché confit à l'huile d'agrumes / tartare d'huîtres et purée au beurre yuzu /  
bouillon de jambon

***Candied market fish with citrus oil / oyster tartare and yuzu butter purée / ham broth***

**OU/OR**

Le filet de canette cuisson longue et rôti/ Pain perdu d'abats/ jus de canard à la crème de  
yuzu et poivre de Timiz

***Slow-roasted duck fillet, French Toast with offal, beetroot condiment, duck jus with yuzu  
cream and Timiz pepper***

**OU/OR**

Le Filet de Lotte cuit basse température, rôti, autour du petits pois et menthe, émulsion au  
beurre d'algues Bordier anis réglisse (Suppl.5€)

***The low temperature cooked monkfish, roast, round the peas and mint, raspberry  
condiment, emulsion Bordier butter anise licorice algae(Suppl.5€)***

**OU/OR**

La Beuchelle à la Tourangelle Rognon, Ris de Veau au vin jaune (suppl.5€)

***La Beuchelle à la Tourangelle Rognon, sweetbread with yellow wine (suppl.5 €)***

- \* *Nous pouvons vous proposer un menu végétarien sur demande*  
\* *We can offer vegetarian dishes on request*
- \* *Nous proposons des vins au verre en formules accord mets et vins*  
\* *We offer wines by the glass in formulas matching food and wine*
- \* *Partez avec votre bouteille à la fin de repas muni de son petit sac*  
\* *Go with your bottle at the end of the meal with its small bag*

*Assiette de Fromages 4 Morceaux et ses confitures parmi notre sélection « Au Bon Affineur  
», Mr Sylvain Raimbault*

*Plate of Cheeses 4 pieces and jams from our selection "Au Bon Affineur", Mr. Sylvain  
Raimbault*

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

*Indiquez-nous lors de la prise de commande toutes allergies  
Et intolérances afin de profiter au mieux de ce moment*

\*\*\*\*\*

## ***LES DESSERTS***

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

### **NOS DESSERTS A LA CARTE SONT A 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*

**OU/OR**

Les fraises Gariguettes comme un Vacherin / crème de citron / verveine / basilic  
*Strawberries Gariguettes as a Vacherin / lemon / verbena / basil cream*

**OU/OR**

Finger de thé Matcha / ananas / passion / sorbet Main de Bouddha  
*Finger of Matcha Tea / Pineapple / Passion / Sorbet Hand of Buddha*

**OU/OR**

Le café gourmand, petits desserts accompagnés d'un café, d'un thé ou d'une tisane  
*Gourmet coffee, small desserts accompanied by coffee, tea or herbal tea*

# LA CARTE

## LES ENTREES/STARTERS

### **L'Asperge 20 EUROS**

Asperges blanche en mimosa, gribiche de tourteau, sorbet asperge verte,  
Vinaigrette de salade de pousses de petits pois  
*White Asparagus Mimosa, Crabcake, Green Asparagus Sorbet,  
Salad vinaigrette with pea shoots*

### **Le Foie gras/Foie gras 20 EUROS**

Mariné au vin rouge et cassis, tuile de grué de cacao, pain d'épices grillés  
*Marinated in red wine and cassis with cocoa bean nib biscuit and grilled gingerbread*

### **Le saumon Bolmon 20 EUROS**

Confit aux épices, ketchup à la carotte, mayonnaise au wasabi, Pickels  
D'oignon, crumble au citron confit  
*Confit with spices, carrot ketchup, wasabi mayonnaise, onion pickles, candied lemon  
crumble*

## LES PLATS/MAIN COURSES

### **Assiette végétarienne/Vegetarian main course 14EUROS**

### **Poisson du Marché 20 EUROS**

Confit à l'huile d'agrumes / tartare d'huîtres et purée au beurre yuzu / bouillon de jambon  
*Confit with citrus oil / oyster tartare and yuzu butter purée / ham broth*

### **La Lotte/Burbot 30 EUROS**

Le Filet cuit basse température, rôti, autour du petits pois et menthe, condiment de framboise,  
émulsion au beurre d'algues Bordier anis réglisse  
*The low temperature cooked monkfish, roast, round the peas and mint, raspberry  
condiment, emulsion Bordier butter anise licorice algae*

### **La canette/Duck fillet 25EUROS**

Le filet cuisson longue et rôti, Pain perdu d'abats, jus de canard à la crème de yuzu et poivre de Timiz  
*Slow-roasted duck fillet, French Toast with offal, beetroot condiment, duck jus with yuzu cream  
and Timiz pepper*

### **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*

### **Fromages 9EUROS**

Assiette de Fromages 6 Morceaux/ Plate of Cheeses 6 morceaux et ses confitures parmi notre  
sélection « Au Bon Affineur », Mr Sylvain Raimbault

*And jams from our selection "Au Bon Affineur", Mr. Sylvain Raimbault*

