

Carte

Entrées :

L'Œuf Parfait

Velouté de Butternut & son Œuf de « La Ferme de Grange Neuve » cuit à 65°C,

Magret de Canard Fumé & Châtaignes Grillées 18 €

Le Saumon

Saumon Fumé Maison, Déclinaison de Chou-Fleur, Sorbet Sainte Maure de Touraine 18 €

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Kiwi du Jardin 22 €

Possibilité de le prendre au Menu à 44€ ou 48€ avec un Supplément de 10 €



Poissons :

Retour de Pêche

Sandre Roti, Déclinaison de Carottes, Beurre Chinonais 25 €

Rizotto Onctueux Noix de St Jacques, Légumes de Saison 29 €

Possibilité de le prendre au Menu à 44€ ou 48€ avec un Supplément de 6 €

Viandes :

Le Veau

Pavé de Veau Fermier de l'Aveyron et du Segala IGP, Galette Vonassienne,

Tombée de Pleurotes, Jus Réduit aux Truffes 25 €

Tête de Veau Braisée & Sa Pomme au Beurre Noisette, Légumes de Saison 33 €

Possibilité de le prendre au Menu à 44€ ou 48€ avec un Supplément de 8 €



Assortiment de Trois Fromages *** 12 €



Dessert : (à commander en début de repas)

Les Poires de Région

Poires en Trois Façons, Finger Chocolat & Noisettes 14 €

La Noisette

Mille-Feuille Noisettes & Chocolat,

Mandarine Corse Poêlées & Flambées au Grand Marnier 14 €

Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier « Service au Guéridon » 18 €

Possibilité de le prendre au Menu à 44€ ou 48€ avec un Supplément de 8 €