

Nos Menus

Menu « Plaisir »

Hors Week-End & Jours Fériés

Entrée / Plat ou Plat/Dessert

38€

Menu « Élégance »

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

44 €

Menu « Epicurien »

Entrée, Plat, Fromage et Dessert

48 €

Menu « Cheval Blanc »

Inspiration du Chef en 6 services

Uniquement sur réservation

90 €

Nos menus sont servis avec deux pains. Tout pain additionnel sera facturé 1 € l'unité.

La liste des allergènes disponible sur demande

Menus ou Carte

Le Saumon

Fraicheur de Petit Pois, Saumon Fumé Maison & Sorbet au Saint Maure de Touraine **18 €**

Ou

Les Asperges

Pressé d'Asperges Blanches de Touraine & Epinards, Vinaigrette de Ravigote de Truffes **18 €**

Le Retour de Pêche

Retour de Pêche Roti, Bouillon de Champignons & Légumes Printaniers **26 €**

Ou

Le Veau

Pavé de Veau Fermier de l'Aveyron et du Segala IGP, **28 €**
Tombée de Pleurotes, Jus Réduit aux Truffes

Assortiment de Trois Fromages *** **14 €**

La Fraise

Fraise de Région, Meringue Pistaches & Sa Crème Légère, **16 €**
Sorbet Pomme - Manzana

Ou

Le Chocolat

Coque Chocolat, Ganache « Force Noire 50% Cacao Barry, Cœur Caramel Beurre Salé, **16 €**
Sorbet Citron Whisky Port Charlotte

Ou

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 €

Accord « Mets et Vins »

14€ les Deux Verres de Vins de 12cl