

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

Asperges Blanches de Touraine & Epinards, Vinaigrette 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, **26 €**
Légumes Printaniers, Jus Réduit aux Truffes

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

Dessert de Saison

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

Ou

Dessert du Chef

Création imaginée selon les saisons, les arrivages et l'inspiration du Chef. **16 €**

Accord « Mets et Vins »

14€ les Deux Verres de Vins de 12cl