

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 ou Truite

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

Ou

Les Tomates de Région

Déclinaison des Tomates, Concombres & Chorizo, **18 €**
Fraicheur de Coquillages, Sorbet Tomates Zebra & Basilic



Le Retour de Pêche

Retour de Pêche Roti, Crémeux de Fenouil & Pomme Granny Smith,
Légumes Printaniers de chez Mr Gallot

Ou

« L'Œuf de Canard »

L'œuf de Canard, Taboulé de Chou Romanesco, Jus Réduit **26 €**



Assortiment de Trois Fromages ***

14 €



Dessert de Saison

Fraisier Glacé, Sorbet Fraises

16 €

Ou

Dessert du Chef

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



Accord « Mets et Vins »

15€ les Deux Verres de Vins de 12cl