

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 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, **26 €**
Légumes Printaniers de chez Mr Gallot

Ou

« L'Œuf de Canard »

Effilochée de Cuisse de Canard Confitée à l'Orange & Foie Gras, **26 €**
Taboulé de Chou Romanesco, Jus Réduit



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



Dessert de Saison

« Velours Cheval Blanc » à la Fève de Tonka, Fruits de Saison Poêlés **16 €**

Ou

Dessert du Chef

Tartelette Pêches & Sa Compotée, Crème d'Amandes **16 €**



Accord « Mets et Vins »

15€ les Deux Verres de Vins de 12cl