

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 Gravlax & Sorbet au Saint Maure de Touraine

18 €

Ou

Les Tomates de Région

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

18 €

Le Retour de Pêche

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

26 €

Ou

« Le Bœuf Carotte »

Paleron de Bœuf Confit 12h00 au Chinon Rouge,
Carottes Braisées, Foie Gras Poêlé et Gaufre de Pomme de Terre

26 €

Assortiment de Trois Fromages ***

14 €

Dessert de Saison

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

16 €

Ou

Dessert du Moment

16 €

Accord « Mets et Vins »

15€ les Deux Verres de Vins de 12cl