



Carte

Entrées



Émietté d'araignée de mer, crémeux fenouil, chorizo ibérique
Gel iodé de basilic et kadaïf

"19,00€"

Prix « emporté » 14€

Foie gras mi-cuit,
Figue confite, Muscat en aigre-douce et gelée de porto
&

Brioche toastée

"17,00€"

Prix « emporté » 12€

Escargot de Touraine, crème brûlée à l'ail, poulette
De persil, duxelles de champignons et échalotes
caramélisées

"16,00€"

Prix « emporté » 11€

Cèpes en textures, poireau confit, cécina
Et vinaigrette à la mûre

"18,00€"

Prix « emporté » 13€

Plats à emporter sur commande

*Prix nets, taxes et service compris
Viandes d'origine : France*

Plats



« La pintade de Racan »

Sarrasin, radis bière à la citronnelle, mirabelles confites,
sparassis crépu et jus de viande

"28,00€"

Prix « emporté » 22€

« Le Veau de lait de Sarthe »

En terrine chaude au foie gras et girolles

Déclinaison de tubercules, purée et jus de veau à l'arabica

"26,00€"

Prix « emporté » 20€

« Le Flétan et l'Argousier »

Déclinaison de pommes, poivrons et melons,

Royal de chèvre, croustillant de ciabatta

"28,00€"

Prix « emporté » 22€

« Le Grondin »

En ballotine, crème soubressade, céleri, framboise

Aubergine et bouillon d'anchois

"30,00€"

Prix « emporté » 24€

Côte de bœuf à partager à 85€ le kilo, accompagnée de pied
bleu, purée, légumes du moment et jus de viande

Prix suivant le poids disponible à la demande

Plats à emporter sur commande

Prix nets, taxes et service compris

Viandes d'origine : France

Desserts

L'Aubergine

En compotée, crémeux huile d'olive
Noix de cajou caramélisées, succès amande
et glace chocolat blanc

"12,00€"

Prix « emporté » 9€

Vision tiramisu

Crème de café « Distiloire », crumble amande, légèreté
d'Anjou, glace chocolat, crémeux cacao, granité amaretto

"13,00€"

Prix « emporté » 10€

Baba à la Prune

Prunes d'Ente confites espuma gruyère
Gel de vieux Xérès, glace fleur de lait

"14,00€"

Prix « emporté » 11€

Assiette de fromages affinés

"14,00€"

Prix « emporté » 11€

Plats à emporter sur commande

Notre carte est amenée à évoluer régulièrement en fonction de la disponibilité des produits de saison et de la créativité du Chef.

*Prix nets, taxes et service compris
Viandes d'origine : France*