

LA CARTE

*Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne
Minimum 2 courses per person*

Les Entrées

Prix TTC

Les asperges vertes de Gilles Leroux / Gilles Leroux's Green asparagus

Gambas Nantaise / Poisson de Loire fumé /

Radis noir / Esprit d'une sauce Maltaise

22 €

Gambas Nantaise / Smoked Loire Fish /

Black Radish / Spirit of a Maltese Sauce

La Poire / The Pear

Escargots de Marie-Odile / Ris de Veau Poêlé / Cacahuètes

22 €

Marie-Odile Snails / Pan-fried Sweetbreads / Peanuts

Le Porcelet fermier de Loché sur Indrois / The farmer piglet

Déclinaison en trois services

Sarrasin / Champignons de Paris / Lard de Colonnata

22 €

In three services

Buckwheat / Paris mushrooms / Colonnata lard

Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple

Chaud froid en deux services / Pommes ... / Sorbet au cidre de la région

30 €

Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet

Les Poissons

Prix TTC

Le Poisson du Bassin de Loire / River fish

Cuisson douce / Déclinaison de carottes / Anguille fumée

35 €

Caviar de Sologne / Peau croustillante / Réduction de Cabernet

Soft cooking / Carrot variation / Smoked eel

Sologne caviar / Crispy skin / Cabernet reduction

Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return

Flours de courgette / Chèvre / Condiment algues / Emulsion acidulée

35 €

Zucchini Flowers / Goat cheese / Seaweed Condiment / Acid Emulsion

Les Viandes

Prix TTC

La Volaille fermière de Limeray / Limeray Farm poultry 35 €

Champignons de Ludovic / Artichaut poivrade / Gnocchis

Ludovic Mushrooms / Artichoke pepper / Gnocchis

L'agneau de Lait d'Emilie / Emilie Suckling lamb 35 €

Légumes printaniers / Petits pois / Salade d'herbes / Jus réduit au Safran de Touraine

Spring Vegetables / Peas / Herb Salad / Touraine Saffron Reduced Juice

Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons / Fondante et croustillante / Jus corsé 39 €

The Racan Pigeon in two cooking and its full-bodied juice

Les Fromages

Prix TTC

Chariot de fromages sélectionnés et affinés par nos soins 14 €

à choisir dans notre sélection

Cheese trolley selectionned by ourselves / To choose in our selection

Les Desserts de Justine

Prix TTC

Le Soufflé / Soufflé 14 €

Pistache / Sponge cake / Glace Orange

Pistachio / sponge cake / orange ice cream

Les Fraises d'Emilie / Emilie Strawberries 14 €

Glace Lierre terrestre / Crêpes en millefeuille / Berce confite / Vinaigrette de fraises

Ice ground Ivy / Pancake Millefeuille / Candied Berce / Strawberry Vinaigrette

Balade en Forêt / A walk in the woods 14 €

Branche chocolat noir et blanc / Fève de Tonka /

Terre Chocolatée / Glace aux épines de Pin

Black and white chocolat ganache and tonka / Nuts and chocolat crumble /

Pine needle ice cream

Le Café-Noisette / Hazelnut 14 €

Caramel et vaporeux café / Glace noisette / Gavotte Cacao

Caramel and Vaporous Coffee / Hazelnut Ice / Cacao Gavotte

Assiette de Sorbets et Glaces maison / Home made ice cream and sorbets 12 €

Pour les parfums, n'hésitez pas à nous demander / For perfumes, do not hesitate to ask us