

LA CARTE

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

Les Entrées

Prix TTC

Le Petit Pois et La Caille de Chez Simon en deux services

The Peas and Simon Quail in two services

25 €

Bavarois Livèche / Filet moelleux / Peau et Cuisse croustillantes / Jus à l'ail noir

Bavarian Livèche / Tender Filet / Thigh and Crispy Skin / Black Garlic Juice

Végétal et Maquereau / Vegetable and Mackerel

Légumes et fruits à eau de nos maraîchers / Basilic citron /

25 €

Maquereau à la flamme / Sorbet melon

Local Vegetables and fruits / Lemon basil / Mackerel / Sorbet melon

Le Lieu Jaune / The Yellow Pollack

En gravlax / En feuille de Nori / Langoustines en deux textures /

Crevette d'Oléron / Condiments tomates / Kéfir de lait

25 €

Gravlax / Nori sheet / Langoustines in two textures /

Oléron Prawn / Tomato Condiments / Milk Kefir

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

Le Canard et la myrtille du Val de Cisse / The Duck and Val de Cisse blueberry

Magret / Myrtilles en aigre douce et lactofermentées / Gnocchis / Haricots verts

35 €

Duck Breast / Sweet Sour and fermented Blueberries / Gnocchi / Green beans

L'Agneau / The Lamb

35 €

Aubergine / Fèves / Pommes de terre croustillante / Jus réduit au Safran de Touraine

Eggplant and Beans / Crispy Potato / Touraine Safran juice

Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons / Fondant et croustillant / Kimchi

35 €

The Racan Pigeon in two cooking / Kimchi

Les Fromages

Prix TTC

Chariot de fromages sélectionnés et affinés par nos soins

16 €

à choisir dans notre sélection

Cheese trolley selectionned by ourselves / To choose in our selection

Les Desserts de Justine

Prix TTC

Le Soufflé / Soufflé

Pistache / Sponge cake / Glace Orange

14 €

Pistachio / sponge cake / orange ice cream

L'exotique / The Exotic

Meringue / Sorbet citron / Guimauve Combawa / Mousse coco / Physalis

14 €

Meringue / Lemon sorbet / Combawa marshmallow / Coconut Mousse / Physalis

La Pêche et Reine-des-Prés de Pocé sur Cisse / Local Peach

Compote de pêche / Biscuit sans farine / Zéphir amande /

Glace Reine-des-Prés / Gel Verveine

14 €

Peach compote / Biscuit without flour / Almond zéphir /

Reine-des-Prés Ice Cream/ Verbena Gel

Le Café-Noisette / Hazelnut

Caramel et vaporeux café / Glace noisette / Gavotte Cacao

14 €

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