

Carte de Saison

Entrée

Terrine de foie gras de canard « mi-cuit », compotée de poires-pignons de pin et miel, réduction de vin chaud, pain toasté (85€ le kg en vente à emporter)

Gambas juste snackées, laitue, émulsion coco-curry vert, chips de tapioca-encre de seiche, gel de kalamansi, pickles

Mousseline de chou-fleur à l'ail fumé, jaune d'oeuf confit, jus corsé au miso, copeaux de choux-fleurs de couleur, tuile de pain et salade

Omble chevalier en gravelax, avocat et courge grillés, copeaux de mangue, coulis cressons, éclats de Lomo crispy

Plat de résistance

Paleron de boeuf Black Angus, pommes de terre confites et betteraves rouges marinées au gin « 1924 Distiloire », jus de boeuf au vinaigre de gingembre

Noix de Saint-Jacques juste snackées, pomme fruit confite, condiment noix-ciboulette, émulsion cidre-Neufchâtel

Magret de canard servi rosé (cuisson basse température), graines de freekeh façon pilaf, purée de carottes, éclats de clémentines, jus de canard au vinaigre miel-romarin

Filet de maigre voilé de lard de Colonnata, carottes et brocolis grillés, purée de patates douces, crème de lard fumé

Fromages

Assiette de fromages affinés : 7,00 €

Desserts

Chocolat noir-sésame-kumquats

Tarte au citron meringuée façon La Deuv'

Clémentines fraîches, crémeux chocolat blanc, coulis de clémentines en légère amertume, tuile gavotte au poivre de Voatsiperifery, sorbet citron-vert

Trois boules de glaces ou sorbets* (Fabrication Palais de la glace à Tours nord)

