

# Carte de Saison

## Entrée

Foie gras de canard mi-cuit en croûte de sésame, chutney de patates douces, pain brioché toasté. (Foie gras à emporter 84€ le kg)

Gambas juste snackées, choux fleur, fraîcheur pamplemousse rose-coriandre, coulis d'ail noir

Œuf à 64°, ravioles frits de poule au pot et son bouillon à l'huile de truffe, quelques légumes

Saumon confit (servi tiède), betteraves rouges et condiments, crème de Sainte Maure de Touraine, craquant aux céréales

## Plat de résistance

Paleron de bœuf Black Angus, croustillant de pommes de terre au brie aux poivres, jus de bœuf au foie gras

Magret de canard, champignons et poireaux grillés, jus de viande à l'orange, tuile au sésame

Saint Jacques juste snackées, purée de butternut, poire caramélisée, cacahuètes et pesto de coriandre

Filet de poisson du marché, purée de céleri, légumes racines, chapelure de noisettes-cacao, émulsion de noisettes

## Fromages

Assiette de fromages affinés : 6,00 €

## Desserts

Moelleux tiède au chocolat noir, poire et poivre de Madagascar (Voatsiperifery)

Pain de gênes aux pommes, mousse pomme à la fève de tonka, sorbet Granny Smith

Tartelette feuilletée au praliné et fruits de saison, sorbet agrumes

Tarte au citron façon la Deuvalière

Trois boules de glace ou sorbet (\*Fabrication le Palais de la Glace à Tours Nord)

\*Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts et frais sauf mention contraire

\*\*Merci de choisir votre dessert à la prise de commande, certains demandent des temps de cuisson et de préparation