

Carte de Saison

Entrée

Gambas juste snackées, guacamole d'avocat, salade de petits pois au gingembre et tomates confites, espuma d'eau de gambas

Asperges blanches laquées à la sauce BBQ, pesto vert, Comté affiné 36 mois, kumquats et gel de Comté

Filet de maquereau cuit à la flamme, jeunes légumes en vinaigrette, sauce vierge au maïs-cornichons-piment oiseau

Arancini aux rillons de Touraine et vieux Sainte Maure de Touraine, coulis de tomates, mayonnaise basilic-piment d'Espelette

Plat de résistance

Paleron de boeuf Black Angus, tortilla de pommes de terre au poivre fumé, purée de carottes, jus de boeuf

Pièce de cochon ibérique, pakchoï, mini aubergine confite, caviar d'aubergine à l'ail, émulsion au saté

Filet de poisson du marché, bouillon de langoustines à l'encre de seiche, haricots coco, jeunes carottes et chorizo ibérique, éclats de citron confit

Dos de cabillaud, compotée de fenouil, fraîcheur de concombre et fenouil, beurre blanc au yuzu-kosho

Fromages

Assiette de fromages affinés : 7,00 €

Desserts

Rhubarbe pochée à la menthe, crèmeux au chocolat blanc à la vanille de Madagascar, moelleux amande et tuile café

Fraise de Touraine, crumble et mousse pistache, gel yuzu, sorbet fraise et craquant vanille

Pavlova au cacao amer, diplomate au café, framboises fraîches et sorbet framboise

Trois boules de glaces ou sorbets* (Fabrication 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