

MENU DÉLICE

ENTRÉE / PLAT / DESSERT (OU FROMAGE) 44€
SUPPLÉMENT 4€ AVEC LE FROMAGE

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT(OU FROMAGE) 34€

PLAT UNIQUE 20€
HORS SUPPLÉMENT

LES ENTRÉES

Cassolette de Ravioles de Foie gras de Canard aux Lentilles Vertes de « Touraine.

Les Croustillants de Langoustines et Caviar d'Aubergine, Coulis de Crustacés.

Les Balluchons de Saumon Fumé au Crabes Frais, Mayonnaise aux Herbes Fraïches.

La Trilogie « Gourmande » de Foie Gras de Canard : Torchon, Poêlé et Ravioles (+6€)

LES POISSONS ET LES VIANDES

La Lotte Beurre de Tomates et Agrumes, Riz Thaï et Ravioles de Langoustines.

Le Filet de Turbot, Sauce au Vouvray, aux Asperges, Julienne de Carottes Sables à la Crème.

La Cassolette de Poissons et Crustacés façon « Bouillabaisse » Bouillon Safrané (+6€).

La Poitrine de Pigeonneau et Foie Gras Poché aux Raisins, Jus Miel et Vinaigre de Pomme.

Le Beau Filet de Bœuf au Foie Gras de Canard Poêlé, Purée Maison.

La Beuchelle de Rognon et Ris de Veau aux Morilles (+6€).

LES DESSERTS ET LES FROMAGES

Le Melba de Fraises « Gariguettes » et Framboises.

La Trilogie de Desserts Chocolatés
(Petit Liégeois, Crème Chocolat et Mi-Cuit Chocolat)

L'Ananas Rôti à la Crème de Pistache, Sorbet Yaourt.

La Tarte Tatin aux Pommes Caramélisées, Glace Caramel.

Le Soufflé Chaud au Grand-Marnier (+3€)

L'Assiette de Fromages Affinés et Chèvre Chaud, Salade de Saison