

LA CARTE

LES ENTREES/STARTERS

La langoustine/Langoustine 16EUROS

En bisque froide crémée, rémoulade d'araignée de mer, sorbet Piquillos, croquant de céleri, œufs de poisson wasabi
A creamy chilled bisque of langoustines with spider crab dressing, Piquillos peppers & crispy celery

Le Foie gras/Foie gras 18EUROS

Pressé poisson fumé du « Moulin du Couvent » « Descartes », chutney de pêche au cumin
Pressed with smoked fish from the "Moulin du Couvent" "Descartes", peach-cumin chutney

La Tomate d'antan/Ancient varieties of tomatoes 16EUROS

En déclinaison comme une tarte, mousse de caillé de brebis de Limeray, vinaigrette de roquette
In a tart with Limeray sheeps cheese mousse and rocket vinaigrette

Le Thon jaune/Yellowfin Tuna 19EUROS

Façon Tataki aux deux sésames, mayonnaise d'Asie, gingembre mariné, pamplemousse
Tataki style with sesame seeds, Oriental mayonnaise, marinated ginger and grapefruit

Escargots et Langoustine/Snails & Langoustines from Brittany 19EUROS

Façon Nems, gribiche de jeunes poireaux, beurre blanc à la baie de la passion
Served as a spring roll with egg & leek mayonnaise, butter and passion berry sauce

Bisque/creamy bisque 17EUROS

La carapace en bisque froide crémée, la chair en rémoulade, croquant de céleri
A chilled creamy bisque served with a lobster claw-meat mayonnaise and crispy celery

LES PLATS/MAIN COURSES

Assiette végétarienne/Vegetarian main course 12EUROS

Poisson du Marché/Fish from the Market 20EUROS

En croute d'agrumes, confit de tomates « Corne des Anges », fleur de courgette farcie de ratatouille et olives, émulsion miel-citron
In citrus crust, tomatoes confit, stuffed zucchini flowers ratatouille and olives, honey-lemon emulsion

Le porcelet/Pork 20EUROS

L'épaule en Rôti farcie à la moutarde de moût de raisin et basilic autour de la carotte, jus de viande aux girolles
Pork shoulder stuffed with grape wort & basil, served with carrots and a girolles mushroom & meat jus

La Poulette de Racan/Racan chicken 20EUROS

En ballotine aux langoustines, sel fumé, pochée, sauce américaine mousseuse à la cardamome et huile d'argan
Rolled & stuffed with langoustines, smoked salt served with Americaine seafood sauce with cardmom and argan oil

Le Poisson Noble du Marché/The Noble Fish Market 28 EUROS

Juste saisi, émulsion de gingembre et citronnelle, haricot coco, passe-pierre
Wild salmon bass cooked with ginger & citronella and coco haricot beans

Le Bœuf/Beef 30 EUROS

En tournedos clouté de foie gras poêlé, chutney de cerises, artichaut, sauce au vin d'hypocras
Tournedos with pan-fried Foie Gras, cherry chutney, puree of artichoke, hypocras wine sauce

La Beuchelle Tourangelle 28 EUROS

Le Rognon et Ris de Veau/ Veal Kidneys and Sweetbreads

Beuchelle à la Tourangelle Rognon, Ris de Veau
A combination of calf's kidneys and veal sweetbreads

La queue de Homard/ lobster tail 32EUROS

Médallions de queue rôtie au Rhum ambré et citron vert façon navarin aux petits légumes
Medallions of lobster tail roasted with amber rum with lime juice & vegetables

Boeuf et Homard/Beef and Lobster 35EUROS

Bœuf et pince rôtie, sauce Américaine mousseuse à la cardamome et huile d'argan
Roasted beef and lobster claws served with Americaine seafood sauce with cardmom and argan oil

LE PLATEAU DE FROMAGES/CHEESEBOARD

4 morceaux/4 pièces 9 EUROS

6 morceaux/6 pièces 13 EUROS

9 morceaux/9 pièces 16 EUROS

Variétés au choix parmi notre sélection « Au Bon Affineur »,
Mr Sylvain Raimbault.

Varieties to choose from our selection « Au Bon Affineur »
Mr Sylvain Raimbault.

* * * * *

LES DESSERTS

Les desserts sont à commander en début de repas
To be ordered at the beginning of the meal

Le Chocolat/Chocolate 11 EUROS

Royal chocolat Bitter en pailletine, glace « Carambar », sauce tonka

Royal chocolate bitter with crunchy praline base and chocolate mousse, "Carambar" ice cream with Tonka sauce

L'abricot/Apricot 11EUROS

En tartare à la Vinaigrette de balsamique blanc et Crumble d'anis, glace à huile d'olive

Apricot tartar with white balsamic vinegar, aniseed crumble, olive ice cream

La Rhubarbe/Rhubarb 11EUROS

En tartelette pochée à la verveine, confiture pamplemousse, glace coquelicot/pamplemousse

In poached tart with verbena, grapefruit jam, poppy/grapefruit ice cream

La Fraise de Touraine/«Touraine» strawberry 11EUROS

En salade aux olives noires confites, glace au thym, opaline à l'anis vert

Strawberry salad with candied black olive, thyme ice cream

Le Café gourmand du chef/Chef's Café Gourmand 11EUROS

Petits desserts accompagnés d'un café, d'un thé ou d'une tisane

A selection of small desserts served with a choice of coffee, tea or herbal tea

