

## **MENU SAVEURS**

**55€ Entrée, Poisson, Viande, Fromages, Dessert/ Starter, fish course, meat course, cheese & dessert**

**48€ Entrée, Poisson, Viande, Fromages ou Dessert/ Starter, fish course, meat course, cheese or dessert**

**40€ Entrée, Plat, Fromages, Dessert/ Starter, main course, cheese & dessert**

**33€ Entrée, Plat, Fromages ou Dessert/ Starter, main course, cheese or dessert**

*Foie gras de canard mi- cuit, pain d'épices et liqueur de châtaigne, chutney de coing*  
***Foie gras with gingerbread and chestnut liqueur, quince chutney***

*Panna cotta au céleri, carpaccio de St-Jacques au citron vert et Granny-Smith, pesto de coriandre, caviar d'œufs de hareng fumé*

***Panna cotta with celery, scallop carpaccio with lime and Grany-Smith, coriander pesto***

*Saumon Bomlo confit basse température au cumin, crémeux de Butternut, chutney de mandarine*  
***Salmon Bomlo confit low temperature with cumin, creamy Butternut, mandarin chutney***

\* \* \* \* \*

*Roulé de sandre et bœuf séché, confit de poireau, crème au salpicon de homard et gingembre*  
***Pike perch and dried beef, leek confit, lobster salpicon cream and ginger***

*St Jacques rôties, autour du Butternut, Condiment de clémentine, beurre blanc au yuzu (Suppl.5€)*  
***Roasted scallops, around Butternut, clementine condiment, yuzu butter (Suppl.5 €)***

*Magret de canard, salsifis, chutney de poire tapée/coing/café, jus gastrique à l'orange aux épices maya*  
***Duck breast, salsify, pear chutney, quince, coffee, orange juice with Mayan spices***

*La Beuchelle Tourangelle revisité : Rognon et ris de veau, foie gras poêlé, sauce au vin jaune (Suppl.5€)*  
***A combination of calf's kidneys and veal sweetbreads, yellow wine sauce (Suppl.5€)***

**Toutes nos Viandes sont d'origine Française  
(Sauf autre précision de notre part sur place)**

## **LES DESSERTS**

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

### **LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS/CHEESE TROLLEY**

**4 morceaux/4 pièces 9 EUROS**

**6 morceaux/6 pièces 13 EUROS**

**9 morceaux/9 pièces 16 EUROS**

### **NOS DESSERTS A LA CARTE SONT A 11 EUROS**

*Royal chocolat bitter en pailletine, glace « Carambar », sauce tonka*  
***Royal chocolate bitter with crunchy praline base and chocolate mousse, “Carambar” ice cream, tonka sauce***

*Entremet Clémentine Coriandre*  
***Entremet Clementine Coriander***

*Le chou-fleur en Crémeux à la Vanille, ganache chocolat Ivoir, sorbet Noix de coco*  
***Vanilla Creamy Cauliflower, Ivoir Chocolate Ganache, Coconut Sorbet***

*Le Café gourmand du chef (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***

# LA CARTE

## LES ENTREES/STARTERS

### **La St Jacques/ Sea scallops 20 EUROS**

*Panna cotta au céleri, carpaccio de St-Jacques au citron vert et Granny-Smith, pesto de coriandre, caviar d'œufs de hareng fumé*

*Panna cotta with celery, scallop carpaccio with lime and Grany-Smith, coriander pesto*

### **Le Foie gras/Foie gras 20 EUROS**

*Foie gras de canard mi- cuit, pain d'épices et liqueur de châtaigne, chutney de coing*

*Foie gras with gingerbread and chestnut liqueur, quince chutney*

### **Le Saumon « Bomlo » 20 EUROS**

*Saumon Bomlo confit basse température au cumin, crémeux de Butternut, chutney de mandarine*

*Salmon Bomlo confit low temperature with cumin, creamy Butternut, mandarin chutney*

## LES PLATS/MAIN COURSES

### **Assiette végétarienne/Vegetarian main course 14 EUROS**

### **Poisson du Marché/ Market fish 25 EUROS**

*Poisson du marché, haricot vert façon risotto, beurre blanc à la baie de fruit de la passion, jus à la coriandre*

*Market fish, french beans, white butter sauce with passion fruit berry, coriander juice*

### **Le Sandre/Pike perch 25 EUROS**

*Roulé de sandre et bœuf séché, confit de poireau, crème au salpicon de homard au gingembre*

*Pike perch and dried beef, leek confit, lobster salpicon cream with ginger*

### **La St Jacques / Sea scallops 30 EUROS**

*St Jacques rôties, autour du Butternut, Condiment de clémentine, beurre blanc au yuzu (Suppl.5€)*

*Roasted scallops, around Butternut, clementine condiment, yuzu butter (Suppl.5 €)*

### **La Beuchelle Tourangelle « Revisité » 30EUROS**

*Rognon et ris de veau et foie gras poêlé, sauce au vin jaune*

*A combination of veal kidneys and sweetbreads, poached foie gras, yellow wine sauce*