

MENU SAVEURS

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

48 € Entrée, Poisson, Viande, Fromage 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

Pressé de foie gras de canard mariné, chutney de fraise
Pressed marinated duck foie gras, strawberry chutney

*Melon du Haut-Poitou et concombre en pickles, fines tranches de jambon sec, condiment chèvre
et piment d'espelette*

Melon and cucumber pickles, thin slices of dry ham, goat cheese and espelette pepper

*Saumon « Bomlo » confit aux épices, ketchup à la carotte, mayonnaise au wasabi,
pickles d'oignon, crumble au citron confit*

**Salmon confit with spices, carrot ketchup, wasabi mayonnaise, onion pickles,
candied lemon crumble**

* * * * *

*Poisson du marché en croute d'agrumes, coco Paimpol et coques, pamplemousse, sauce lait de coco,
jus à la coriandre*

Market fish in citrus crust, Paimpol bean and cockles, grapefruit, coconut sauce, coriander juice

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

*Le Filet de Lotte cuit basse température, rôti, autour du petits pois et menthe,
condiment framboise, émulsion au beurre anis-réglisse (Suppl.5€)*

**The low temperature cooked monkfish, roast, round the peas and mint, raspberry condiment,
emulsion butter anise-licorice (Suppl.5€)**

**

*Poitrine de porc fermier « le Roi Rose de Touraine » cuisson longue, langoustines,
abricots poêlés au thym, jus de langoustines à la gastrique d'abricots*

**Farmhouse pork belly "le Roi Rose de Touraine" long cooking, scampi,
sauteed apricots with thyme, scampi and apricots gastric juice**

Quasi de veau en écaïlle de ris de veau autour de la carotte au gout fumé, jus au safran
Quasi of veal in sweetbreads crust around smoked carrot, saffron juice

**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

L'ASSIETTE DE 6 FROMAGES A LA CARTE EST A 9 EUROS

Assiette de 4 fromages et ses confitures parmi notre sélection « Au Bon Affineur », Mr. Sylvain Raimbault
Plate of cheeses 4 pieces and jams from our selection "Au Bon Affineur", Mr. Sylvain Raimbault

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

Pêche blanche pochée au sirop à la verveine, pain de gène, sorbet framboise
Poached white peach with verbena syrup, gene bread, raspberry sorbet

Abricots rôtis, chantilly mascarpone vanillée, granola, glace tonka
Roasted apricots, vanilla cream, granola, tonka ice cream

Salade de fraises de Touraine 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 (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

Le Melon 20 EUROS

Melon du Haut-Poitou et concombre en pickles, fines tranches de jambon sec, condiment chèvre et piment d'Espelette.

Melon and cucumber pickles, thin slices of dry ham, goat cheese and espelette pepper

Le Foie gras 20 EUROS

Pressé de foie gras de canard mariné, chutney de fraise

Pressed marinated duck foie gras, strawberry chutney

Le Saumon « Bomlo »/Salmon 20 EUROS

Confit aux épices, ketchup à la carotte, mayonnaise au wasabi, pickles d'oignon, crumble au citron confit

Confit with spices, carrot ketchup, wasabi mayonnaise, onion pickles, candied lemon crumble

LES PLATS/MAIN COURSES

Assiette végétarienne/Vegetarian main course 12 EUROS

Poisson du Marché/ Market fish 25 EUROS

Poisson du Marché en croute d'agrumes, coco Paimpol et coques, pamplemousse, sauce lait de coco, jus à la coriandre

In citrus crust, Paimpol bean and cockles, grapefruit, coconut sauce, 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 Lotte/Burbot 30 EUROS

Le Filet cuit basse température, rôti, autour du petits pois et menthe, condiment framboise, émulsion au beurre anis-réglisse

The low temperature cooked monkfish, roast, round the peas and mint, raspberry condiment, emulsion butter anise-licorice

Le Porc/Pork 28EUROS

Poitrine de porc fermier « le Roi Rose de Touraine » cuisson longue, langoustines, abricots poêlés au thym, jus de langoustines à la gastrique d'abricots

Farmhouse pork belly "le Roi Rose de Touraine" long cooking, scampi, sautéed apricots with thyme, scampi and apricot gastric juice

Le Veau/Veal 28EUROS

Quasi de veau en écaille de ris de veau autour de la carotte au gout fumé, jus au safran

Almost calf sweetbreads in calf sweetbreads around carrot with smoked taste, saffron

La Beuchelle Tourangelle 30EUROS

Rognon et ris de veau au vin jaune

A combination of calf's kidneys and veal sweetbreads, yellow wine sauce