

# 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

**Nous proposons une cuisine entièrement réalisée sur place et composée uniquement de produits frais.**

**Indiquez-nous lors de la prise de commande toutes allergies et intolérances afin de profiter au mieux de ce moment**

*Pressé de foie gras de canard mariné, chutney de fraises, rhubarbe confite*  
***Pressed marinated duck foie gras, strawberry chutney, candied rhubarb***

*Déclinaison de tomate d'antan comme une tarte, mousse de caillé de brebis de Limeray, vinaigrette de roquette*  
***Declination of old-fashioned tomatoes such as pie, Limeray sheep curd mousse, arugula vinaigrette***

*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, confit de tomates « Corne des Anges », fleur de courgette farcie de ratatouille & olives, émulsion miel-citron*  
***In citrus crust, tomatoes confit, stuffed zucchini flowers ratatouille and olives, honey-lemon emulsion***

*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***

*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, abricots poêlés au thym, jus à la gastrique d'abricots***

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

*Quasi de veau en écaille 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 with tonka sauce***

*Rhubarbe du jardin pochée aux épices, blanc-manger, meringue au yaourt, sorbet kalamansi*  
***Rhubarb from the garden poached with spices, almond cream, yoghurt meringue, kalamansi 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***

***\* Nous pouvons vous proposer un menu végétarien sur demande***

***\* We can offer vegetarian dishes on request***

***\* Nous proposons des vins au verre en formules accord mets et vins***

***\* We offer wines by the glass in formulas matching food and wine***

***\*Partez avec votre bouteille à la fin de repas muni de son petit sac***

***\* Go with your bottle at the end of the meal with its small bag***

# LA CARTE

## LES ENTREES/STARTERS

### **La Tomate d'Antan 20 EUROS**

*Déclinaison de tomate d'antan comme une tarte, mousse de caillé de brebis de Limeray, vinaigrette de roquette*

***Declination of old-fashioned tomatoes such as pie, Limeray sheep curd mousse, arugula vinaigrette***

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

*Pressé de foie gras de canard mariné, chutney de fraises, rhubarbe confite*

***Pressed marinated duck foie gras, strawberry chutney, candied rhubarb***

### **Le saumon Bomlo 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 25 EUROS**

*Poisson du Marché en croute d'agrumes, confit de tomates « Corne des Anges », fleur de courgette farcie de ratatouille & olives, émulsion miel-citron*

***In citrus crust, tomatoes confit, stuffed zucchini flowers ratatouille and olives, honey-lemon emulsion***

#### **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***

#### **La canette/Duck fillet 25EUROS**

*Le filet cuisson longue et rôti, pain perdu d'abats, jus de canard à la crème de yuzu et poivre de Timiz*

***Slow-roasted duck fillet, French Toast with offal, beetroot condiment, duck jus with yuzu cream and Timiz pepper***

#### **Le Veau 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***

**MENU AUTOUR DU HOMARD EN 5 SERVICES**  
**MENU BASED ON LOBSTER WITH 4 PIECES OF CHEESES**  
**67€**  
**MENU AVEC LES ACCORDS VINS**  
**90€**

*Tartare de langoustine et radis / bisque des carcasses au siphon*

\*\*\*\*\*

*Médailon / œuf 64° / risotto multicolore de choux fleur / émulsion d'asperges  
blanche / mousserons*

\*\*\*\*\*

*Poitrine de porc fermier « le Rois Rose de Touraine » / pinces de Homard / jus corsé  
à la verveine / purée d'aubergine caramélisée*

\*\*\*\*\*

*Crumble de Ste Maure et poire tapée de Touraine / noix / cerise*

\*\*\*\*\*

*Le chocolat en texture*

## **MENU LION D'OR**

49 € Entrée, Plat, fromages, Dessert/Starter, main course, cheese & dessert

42 € Entrée, Plat, Dessert/Starter, main course & dessert

Thon jaune Façon Tataki aux deux sésames, mayonnaise d'Asie, gingembre mariné,  
pamplemousse

*Tataki style with sesame seeds, Oriental mayonnaise, marinated ginger and grapefruit*

OU/OR

*Gravelax de lotte en fines tranches tartare d'artichaut et herbes / billes de citron poivrés /  
vinaigrette de crustacés / araignée de mer*

\*\*\*\*\*

OU/OR

### **Le Bœuf /Beef**

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*

OU/OR

### **La Beuchelle Tourangelle**

***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*

\*\*\*\*\*

**Dessert : Au Choix à la Carte**

**Desserts : Choose from our dessert menu**

**Les desserts sont à commander en début de repas**

**To be ordered at the beginning of the meal**

Nous travaillons au gré des saisons et des approvisionnements, un plat peut nous  
manquer, ne nous en tenez pas rigueur...

*We work with fresh seasonal produce, so please forgive us if occasionally some products  
are unavailable*