



ENTREES

OEUF PARFAIT DE PLEIN AIR,

Textures de Carottes, Condiment de Fanes
20€

TORTELLINI DE BETTERAVES,

Sainte-Maure de Touraine, Estragon
20€

L'ASPERGE BLANCHE DU VAL DE LOIRE,

Oeufs de Truite "La Perle Noire", Mayonnaise Fumée aux Sarments de Vigne
24€



PLATS

LA COUILLE SAINT-JACQUES DE BRETAGNE,

Tarama de Corail, Choux-fleur, Sauce au vin
34€

LA PINTADE FERMIÈRE,

Endive, Pralin de Noisettes, Jus de Viande
30€

L'ASSIETTE DE LÉGUMES,

Jus de Légumes Rôtis, Aïoli au Safran de Loire
24€





FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Craquers Maison, Compotée Pomme Poire
16€

SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE

Camembert à la Truffe 2.0
18€



DESSERTS

TARTE AU CARMEL

Sorbet Poire
14€

LE MIEL DE SOLOGNE

Epices Douces et Panais
14€





MENU EN 3 SERVICES

48 €

OEUF PARFAIT DE PLEIN AIR,
Textures de Carottes, Condiment de Fanes

OU

TORTELLINI DE BETTERAVES,
Sainte-Maure de Touraine, Estragon



LA PINTADE FERMIÈRE,
Endive, Pralin de Noisette et Jus de Viande

OU

LIEU JAUNE DE LIGNE,
Farfalle de Corail, Choux-fleur, Sauce au vin



TARTE AU CARMEL

Sorbet Poire

OU

LE MIEL DE SOLOGNE
Epices Douces et Panais





MENU EN 5 SERVICES

75 €

L'ASPERGE BLANCHE DU VAL DE LOIRE,
Oeufs de Truite "La Perle Noire", Mayonnaise Fumée aux Sarments de Vigne

LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE BRETAGNE,
Tarama de Corail, Choux-fleur, Sauce au vin

LA PINTADE FERMIÈRE,
Endive, Pralin de Noisettes, Jus de Viande

SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE
Camembert à la Truffe 2.0

LE MIEL DE SOLOGNE
Epices Douces et Panais

