



Le Chef Didier Hérembert et Nicolas Boiron le Chef pâtissier accompagnés de leur équipe travaillent quotidiennement des produits frais et de saison afin de vous proposer une carte pleine de saveurs et de couleurs.

Nos menus

Nous vous proposons plusieurs menus à choisir dans la carte :

2 plats à 29€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert



3 plats à 39€

Entrée - Plat - Dessert



4 plats à 49€

Entrée - Plat - Fromage - Dessert



5 plats à 59€

Entrée - Poisson - Sorbet - Viande - Fromage - Dessert

Proposition de plats végétariens



La carte



Entrées

Le Velouté

Velouté de légumes et son oeuf parfait

Le Foie gras

Parfait de foie gras, gel fruits rouges et sa compotée d'oignons

Le Saumon

Saumon, gelée fumé de crustacés et courgettes en damier

✓ Le Risotto

Risotto de petit épeautre du Berry et champignons

Plats

La Pintade

Pintade marinée aux herbes en basse cuisson au cidre, déclinaison de pommes

Le Cabillaud

Cabillaud, céleri vanille et miel de chez nous, beurre blanc au Touraine Amboise de chez Mr Frissant

Le Porc

Filet mignon Roi Rose, réduction de cuisson choux rouges et légumes

✓ Le Plat Végétarien

Tofu snacké, purée de céleri et légumes oubliés

Desserts

Plateau de fromages

Assortiment de fromages locaux, fromages de nos régions

Le Mokacchino

Chocolat quanduja, ganache montée café, crumble chocolat coulis d'amande douce

Le trompe l'œil "La Mangue"

Croustillant riz soufflé, mousse mangue, insert passion mangue

Le Citron Meringué

Ganache citron, insert gel citron, citron confit sorbet meringue

✓ Le Chocolat "Surprise du Chef"

Crèmeux chocolat, ingrédient mystère, streusel chocolat, sorbet pomme

Tous nos sorbets sont réalisés maison