



CARTE D'HIVER

DU 6 FÉVRIER AU 17 MARS

MENU "CONSCIENCE"



UNIQUEMENT LE MIDI - VOIR ARDOISE

Notre menu "Conscience" propose une sélection variée de plats, renouvelé chaque semaine. Parfait pour ceux qui apprécient la découverte et souhaitent goûter des saveurs différentes à chaque visite.

Entrée / Plat OU Plat / Dessert 20

Entrée / Plat / Dessert / Café 26



À LA CARTE



Découvrez une sélection variée de plats conçus pour satisfaire toutes les envies.
Composez votre repas selon vos goûts et vos préférences, en choisissant
parmi nos propositions à la carte. Une expérience sur-mesure pour savourer
pleinement notre cuisine.

LES ENTRÉES - Entrées en plat : 2 par personne

- Houmous de betteraves, crème de chèvre frais, condiments 10
- Brouillade de jaunes d'œufs aux champignons, persillade 10
- Pâté en croûte campagnard, pickles 11
- Crevettes de Loire entières, mayonnaise au pimentón de la Vera - 120 g 14
- Foie gras de canard mi-cuit, pain d'épices, gelée de fruit 16

LES PLATS - 15 minutes d'attente si commande en direct

- Poitrine de porc laquée, polenta fondante, coleslaw 18
- Burger Angus au Sainte-Maure de Touraine, oignons confits, miel, 20
mesclun et pommes de terre rôties
Déclinable en végétarien et/ou sans gluten
- Pavé d'esturgeon de Sologne, légumes de saison, beurre citronné 22
- Tourte façon pithiviers à l'effiloché de canard, jus de volaille 24
Déclinable en version végétarienne, sauce persillée
- **Tomahawk de bœuf affiné 3 semaines ≈ 1,1 kg** (pour 2 personnes) 82
Béarnaise, beurre aromatisé, 2 accompagnements au choix : pommes
de terre rôties, légumes de saison, mesclun, poêlée de champignons

LES FROMAGES

- Assiette de fromages affinés 10
- Mousse de chèvre aux herbes fraîches, miel 12

LES DESSERTS

- Mousse crousti-fondante au chocolat, pékans caramélisées, fleur de sel 10
- Tarte citron meringuée, mini crème matcha, sorbet 11
- Mont-Blanc revisité, marrons et sarrasin 12
- Praluline perdue (brioche aux pralines roses), glace, chantilly 12

**Merci de nous faire part de vos intolérances
ou allergies dès la prise de commande.**

Prix Net TTC en euros - Service compris.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.

MENUS



Afin de vous faire découvrir notre cuisine, nous avons fait le choix de vous proposer différents menus, chacun conçu pour offrir une expérience unique et adaptée à vos envies.

MENU "DUO GOURMAND"

POUR DEUX PERSONNES - 112

MISES EN BOUCHE

Variables selon la saison

TOMAHAWK ≈ 1,1 kg

2 accompagnements au choix :
pommes de terre rôties, légumes
de saison, mesclun,
poêlée de champignons

BOUTEILLE DE VIN 75cl

Saint-Nicolas de Bourgueil
Vieilles Vignes ou cuvée
libre & locale au choix
(hors cuvées spéciales**)

FROMAGE OU DESSERT

1 Mousse de chèvre ou 1 dessert à partager au choix

MENU ENFANT

ENTRÉE / PLAT / DESSERT - 17

*Pour les moins de 12 ans, nous vous proposons des portions réduites afin de leur faire découvrir une diversité de saveurs.
Disponible "à la carte" également.*

LES ENTRÉES

Houmous de betteraves
OU Pâté en croûte
OU Brouillade aux champignons

LES PLATS

Poitrine de porc laquée
OU Mini burger Angus
au Sainte-Maure de Touraine

LES DESSERTS

Mousse crousti-fondante au chocolat
OU 2 boules de glace + chantilly

***Merci de nous faire part de vos intolérances
ou allergies dès la prise de commande.***

*Prix Net TTC en euros - Service compris.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*

CORPS



*Une invitation à explorer des saveurs variées et équilibrées.
Pensé pour satisfaire et surprendre petits et grands,
ce menu est une belle introduction à notre cuisine.*

MENU 3 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Dessert ou Fromage

34

MENU 4 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Fromage / Dessert

40

Vins en accord (3 verres de 8 cl) **12**

Vins en accord (4 verres de 8 cl) **16**

LES ENTRÉES

Houmous de betteraves

OU Pâté en croûte

OU Brouillade aux champignons

LES PLATS

Burger Angus au Sainte-Maure de Touraine

Déclinable en végétarien et/ou sans gluten

OU Poitrine de porc laquée

LE FROMAGE

Assiette de fromages affinés

LES DESSERTS

Tarte citron meringuée

OU Mousse crousti-fondante au chocolat

RETROUVEZ LE DÉTAIL DE NOS PLATS SUR LA PAGE "À LA CARTE"

***Merci de nous faire part de vos intolérances
ou allergies dès la prise de commande.***

Prix Net TTC en euros - Service compris.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.

CŒUR



*Une sélection de nos plats signatures,
pour un repas plus gourmand et raffiné.
Idéal pour se faire plaisir autour de beaux produits de saison.*

MENU 3 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Dessert ou Fromage

42

MENU 4 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Fromage / Dessert

48

Vins en accord (3 verres de 8 cl) **12**

Vins en accord (4 verres de 8 cl) **16**

LES ENTRÉES

Crevettes de Loire

OU Foie gras de canard

LES PLATS

Tourte façon pithiviers à l'effiloché de canard

Déclinable en végétarien

OU Esturgeon de Sologne

LE FROMAGE

Mousse de chèvre aux herbes fraîches

LES DESSERTS

Mont-Blanc revisité

OU Praluline perdue

RETROUVEZ LE DÉTAIL DE NOS PLATS SUR LA PAGE "À LA CARTE"

***Merci de nous faire part de vos intolérances
ou allergies dès la prise de commande.***

*Prix Net TTC en euros - Service compris.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*