

LA CARTE

Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne

Minimum 2 courses per person

« Les Prémices » - « The Beginnings »

Les Entrées

Prix TTC

Les Asperges vertes de Chez Mr Leroux /

Mr Leroux green asparagus

30 €

Paleron / Boutons d'ail des ours / Velour de Laitue

Paleron / Wild Garlic Buds / Lettuce creamy

Les Escargots de Marie Odile / Marie Odile Snails

Livèche du jardin / Pois chiche de Beauce / Silure Fumé / Kéfir

Garden Livèche / Sologne Chickpea / Smoked catfish / Kéfir

25 €

Promenade en Mer / Sea trip

Coquillages / Lotte juste nacrée / Soupe de Poisson / Aioli Vert

Shellfish / Monkfish / Fish soup / Wild garlic aioli

30 €

Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple

Chaud froid en deux services / Pommes ... /

Sorbet au cidre de la région

Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet

35 €

Les Viandes

Prix TTC

Le Veau / The veal

Asperges Blanches / Epinard / Grattons de Ris de Veau /

Noisettes de la Grande Vove

Local white asparagus / Spinach / Sweetbread gratton/ Local Hazelnuts

35 €

Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons / Racan Pigeon

Fondant et croustillant / Kimchi

The Racan Pigeon in two cooking / Kimchi

42 €

Les Poissons

Prix TTC

La Truite de Touraine / Touraine Trout

**Juste pochée / Légumes printaniers de nos maraichers / Petit lait /
Géranium Rosa**

35 €

Poached fish / Local Spring vegetables / Milk / Geranium Rosa

Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return

Déclinaison de Choux Fleur / Crevette Nantaise / Beurre blanc Passion

35 €

Declination of Cauliflower / Shrimp / Passion fruit white butter

Le Poisson d'eau Douce / River fish

35 €

Cuisson douce / Déclinaison de carottes / Anguille fumée

Peau croustillante / Réduction de Cabernet

*Soft cooking / Carrot variation / Smoked eel / Sologne caviar / Crispy skin /
Cabernet reduction*

Les Fromages

Prix TTC

**Chariot de fromages sélectionnés et affinés par nos soins
À choisir dans notre sélection**

16 €

Cheese trolley selctionned by ourselves / To chose in our selction

Les Desserts de Justine

Prix TTC

Le Soufflé / Soufflé

Tout Ananas / Rhum arrangé de Julien

14 €

All pineapple / Rum Arranged by Julien

L'exotique / The Exotic

Meringue / Sorbet citron / Guimauve Combawa /

Mousse coco / Physalis

14 €

Meringue / Lemon sorbet / Combawa marshmallow / Coconut Mousse / Physalis

Le Chocolat / The chocolat

Pâte de Cacao / Chocolat au lait / Glace au sarrasin /

Lait fermier au Sobacha / Arlette marbrée

14 €

Cacao Paste / Milk Chocolat / Sarrasin Ice Cream /

Farm milk with Sobacha/ Arlette marbled

La Fraise / The Strawberry

Glace et sphère à la Tanaïsie / Zéphir à la fraise / Gavotte

14 €

Tanaïsie ice and sphere/ Zéphir strawberry/ Gavotte