

Menu

— ENTRÉES —

Cannelloni de chèvre frais,
pesto d'épinards et noisettes concassées

ou

Foie gras maison cuit au torchon,
confiture d'oignons rouges (+4 €)

ou

Œuf mollet pané,
"lentilles caviar" de Philippe Joubert et crème de lard fumé

ou

Filet de maquereau mariné au soja et citron vert,
mi-cuit au chalumeau, crème wasabi

— PLATS —

Beuchelle tourangelle,
rognons et ris de veau, morilles cuisinées au cognac et crème (+3 €)

ou

Magret de canard rôti,
servi rosé avec une sauce au porto blanc

ou

Filet de lieu jaune,
rôti sur peau, beurre d'agrumes

ou

Poisson du marché,
selon arrivage

tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison de notre maraîcher

— DESSERTS —

Crème brûlée

ou

Tarte tatin,
servi avec une boule de crème glacée des Hautes-Alpes

ou

Entremets façon "Belle Hélène",
mousse poire, mousse chocolat, et miroir chocolat noir

ou

Profiteroles,
vanille de Madagascar et chocolat chaud

tous nos desserts sont faits maison par notre chef pâtissier

Menu

— ENTRÉES —

Fresh goat cheese cannelloni,
spinach pesto and crushed hazelnuts

ou

Homemade torchon-style foie gras,
served with red onion jam (+4 €)

ou

Breaded soft-boiled egg,
“caviar lentils” from Philippe Joubert and smoked bacon cream

ou

Mackerel fillet marinated in soy sauce and lime,
blowtorch seared, wasabi cream

— MAINS —

The “Beuchelle tourangelle” (local specialty),
veal kidneys and sweetbreads, morels cooked with cognac and cream (+3 €)

ou

Roasted duck breast,
served pink with a white port sauce

ou

Pollack fillet,
roasted on the skin, served with citrus butter

ou

Fish of the market,
ask server for details

all of our dishes are accompanied by seasonal vegetables from our market gardener

— DESSERTS —

Crème brûlée

ou

Tarte tatin (upside down apple pie),
served with a scoop of ice-cream from the Hautes-Alpes department

ou

“Belle Hélène” style entremets,
pear mousse, chocolate mousse, and a dark chocolate coating

ou

Profiteroles,
puff pastry, Madagascar vanilla ice-cream and dark chocolate coulis

all of our desserts are homemade by our pastry chef

MENU AU CHOIX

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert	33 €
Entrée / Plat	28 €
Plat / Fromage ou Dessert	28 €
Menu enfant (consulter le service)	16 €

À LA CARTE

Entrée	12 €
Plat	22 €
Fromage	9 €
Dessert à la carte	10 €

légumes de saison : GAEC Au potager du bec de l'Isle à Saint-Genouph (37)

fromage de chèvre : GAEC la ferme du Souheil à Cussay (37)

volailles et oeufs : Ferme des Doilés à Thilouze (37)