

## ENTREES

Lieu jaune confit au sel au sucre et à la genièvre, concombre, lait végétal 19 euros

Bressaola d'Angus, burrata fumée, petits pois et cerises 21 euros



## PLATS

Retour de criée, courgettes, blettes, fumet beurré au vin jaune et avruga 29 euros

Agneau, asperges vertes, olives, anchois et jus d'un rôti 31 euros

Paleron de bœuf de Castille, aubergines, haricots verts, pimenton de la Vera 30 euros



## FROMAGES

Sélection de fromages affinés de Catherine L'Écrémères 12 euros



## DESSERTS

Betteraves, fraises et framboises, eau de fruits du verger 14 euros

Crèmeux chocolat noir, mousse givrée au citron, pralin et meringue à la noisette 15 euros

*Notre restaurant et ses fournisseurs s'engagent & garantissent l'origine européenne de leurs viandes.*

*Nos légumes sont issus du maraîchage local.*

*Nos produits et nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes. Voici les 14 allergènes à mention obligatoire : œufs, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde et lupin.*

*Prix nets en euros, service compris.*

# A LA CARTE

*Au gré de vos envies*



## DEJEUNER

- Servi le midi, du mardi au vendredi (hors jours fériés) -

*Entrée - Plat ou Plat - Dessert* **31 euros**

*Avec fromage* **41 euros**

## TROIS SERVICES

*Entrée - Plat - Dessert* **44 euros**

*Avec fromage* **54 euros**

## DEGUSTATION

*La sélection du chef pour l'ensemble des convives*

*Entrée - Poisson - Viande - Dessert* **64 euros**

*Avec fromage* **74 euros**



Sélection de fromages affinés de Catherine L'Écrémères *12 euros*



Accord Mets & Vins - Trois verres - *25 euros*

Accord Mets & Vins - Quatre verres - *35 euros*



### Vins Rouges

2018 Touraine « Clé de sol » Coralie et Damien Delecheneau 55 euros

2017 Saumur Champigny « Les Poyeux » Antoine Sanzay - 66 euros

2017 Châteauneuf du Pape « Cuvée Tradition » Le Clos du Caillou - 64 euros

2016 Faugères « Premières » Jean-Michel Alquier - 53 euros

### Vins Blancs

2017 Touraine Oisly « Fabel Barbou » Domaine des Corbillières - 28 euros

2016 Cheverny « La Lente Mélopée » Cyrille Sevin - 37 euros

2018 Pouilly-Fumé « Petit F... » Domaine Michel Redde & Fils - 39 euros

2017 Rully P&M Jacqueson - 49 euros

*Suggestion de vins sélectionnés au gré de notre inspiration...*

*Notre restaurant et ses fournisseurs s'engagent & garantissent l'origine européenne de leurs viandes.*

*Nos légumes sont issus du maraîchage local.*

*Nos produits et nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes. Voici les 14 allergènes à mention obligatoire : œufs, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde et lupin.*

*Prix nets en euros, service compris.*