



MENU

Guillaume Dallay,
Chef de Cuisine
et sa brigade réalisent pour vous :



DEJEUNER Tous les jours

Suggestions du chef...

Tartine sablée de moules au Parmesan et pistaches, taboulé de quinoa, émulsion glacée au curry
Mussels on sanded crust with Parmesan cheese and pistachio, quinoa salad, frozen whipped curry sauce

Pressé de légumes confits et sardines grillées, vinaigrette soja / gingembre, sorbet betterave
Pressed of candied vegetables with grilled sardines, soya and gingembre vinaigrette, beet sherbet

Galipettes de petits-gris de M. Lorient, épinards, jus de viande aux épices douces
Stuffed mushrooms with snails, spinaches, sweet spiced meat juice

♦♦♦

Mulet de Loire cuit sur la peau, pomme Macaire aux coquillages, sauce vin jaune
Mullet from Loire river cooked on its skin, potato with shellfishes, vin jaune sauce

Filet de canette rôti à la sauce soja, palets d'aubergine, polenta frite
Duck fillet roasted, soya sauce, egg plant, fried polenta

Cochon "Roi Rose de Touraine®" rôti aux kumquats, petits-pois et rillons
Roast pig "Roi Rose de Touraine®" with kumquats, green peas and "rillons"
[*local speciality of pork belly cut up and cooked until crisp, then drained of fat]

♦♦♦

Vacherin glacé aux figes fraîches et lait d'amande, chantilly à la vanille gousse
Frozen vacherin with fresh figs and almond oil, vanilla Chantilly cream

Oreillons d'abricots rôtis au sirop d'érable et fruits secs, pistache glacée
Roasted apricot with maple syrup and dried fruits, pistachio ice cream

Entrée ♦ Plat : 27 €
Plat ♦ Dessert : 27 €
Entrée ♦ Plat ♦ Dessert : 35 €

Prix nets T.T.C. en € - Hors boissons

Fleurs de courgettes farcies à la chair de **tourteau**, pamplemousse rose guacamole d'avocat
Zucchini blossom stuffed with crab meat, pink grapefruit, avocado guacamole

6 €

Allumette de foie gras à la gelée de fruit de la passion, chutney de pommes au poivre long d'Indonésie
Foie gras-straw with passion fruits jelly, apple chutney with Indonesian pepper-flavoured

7 €

♦♦♦

Saint-Pierre cuit sur la peau, pomme Macaire aux artichauts poivrade truffés, sauce vin jaune
John Dory cooked on its skin, potatoes, truffled artichoke, vin jaune sauce

11 €

Volaille bio "Les Renouées" rôtie, la cuisse en béatilles, crème de céleri branche à la truffe fraîche d'été
Roast bio chicken "Les Renouées", stuffed leg, cream of celery with fresh summer truffles

14 €

♦♦♦

Brebis du Lochois frais et affiné, sorbet céleri branche, huile d'estragon
Matured ewe cheese from Loches area, celery sherbet, tarragon oil

8 €

♦♦♦

Arelles aux fraises, crème mousseline, sorbet fraises/vin rouge "Touraine Amboise"
Strawberries, mousseline cream, strawberries/red wine "Touraine Amboise" sherbet

4 €

Opaline au chocolat Manjari et framboises fraîches, crème glacée au gruë
Crousty Manjari chocolate tile and fresh raspberries, nibs[cocoa] ice cream

4 €

Menu Enfant jusqu'à 11 ans
Child menu until eleven
1 entrée ♦ 1 plat menu ♦ 1 dessert ♦ 1 boisson : 19 €
1 starter ♦ 1 menu main course ♦ 1 dessert ♦ 1 soft drink



Le restaurant des nouveaux gourmands

MENU DEGUSTATION

Servi pour l'ensemble de la table
Served for the whole table

Guillaume Dallay,
Chef de Cuisine
et sa brigade réalisent pour vous :

Allumette de foie gras à la gelée de fruit de la passion,
chutney de pommes au poivre long d'Indonésie

Foie gras-straw with passion fruits jelly, apple chutney with Indonesian pepper-flavoured



Saint-Pierre cuit sur la peau, pomme Macaire aux truffes fraîches,
artichauts poivrade, sauce vin jaune

John Dory cooked on its skin, fresh truffles, artichoke, vin jaune sauce



Cochon "Roi Rose de Touraine®" rôti aux kumquats, petits-pois et rillons,

Roasted pig "Roi Rose de Touraine®" with kumquats, pea and "rillons"
[*local speciality of cold meat cut]



Brebis du Lochois frais et affiné, sorbet céleri branche, huile d'estragon,

Matured ewe cheese from Loches area, celery sherbet, tarragon oil



Vacherin glacé aux figes fraîches et lait d'amande,
chantilly à la vanille gousse

Frozen vacherin with fresh figs and almond oil, vanilla Chantilly cream

60€ par personne hors boissons
Accord mets & vins : **30€**

Prix nets T.T.C.


Le restaurant des nouveaux gourmands