

# NOTRE CARTE GASTRONOMIQUE

Notre carte Gastronomique est  
proposée tous les soirs  
et le week-end midi et soir

# Menu de saison

4 temps - 60 euros

*Entrée,*

Saint Jacques saumurée aux baies de Timut puis flambée,  
jus de bardes, moelle de bœuf rôtie

\*\*\*\*

*Potage,*

Dubarry, fines crudités et émulsion lait d'amande 🌿

\*\*\*\*

*L'entre,*

Chambord givrée 🌿

\*\*\*\*

*La Viande,*

Canard de Racan cuit en croûte de sucre casson à l'orange,  
zitone et morilles, sauce crèmelette et jus de viande

Ou

*Le végétarien,*

Céleri confit puis rôti, crémeux cresson, quinoa soufflé  
et sauce légère aux légumes rôtis 🌿

\*\*\*\*

*Le dessert au chocolat,*

Namelaka, croustillant et extraction de champignon au chocolat 🌿

Ou

*Le dessert aux fruits,*

Pamplemousse en tartelette,  
crème légère montée à la fleur d'oranger 🌿

\*\*\*\*

Mignardises

# Menu de saison

4 steps - 60 euros

*Starter,*

Scallops brined with Timut berries then flambé,  
bard jus, roasted beef marrow

\*\*\*\*

*Soup,*

Dubarry, fine crudites and almond milk emulsion 🌱

\*\*\*\*

*L'entre,*

Frosted Chambord Liqour 🌱

\*\*\*\*

*The Meat,*

Racan duck cooked in brown sugar crust with orange,  
zitone and morel mushrooms, crêmette sauce and meat jus

Or

*The Vegetarian,*

Candied then roasted Celeri, creamy watercress, puffed quinoa  
and a light roasted vegetable sauce 🌱

\*\*\*\*

*Chocolate dessert,*

Namelaka, crispy with chocolate mushroom extraction 🌱

Or

*Fruit dessert,*

grapefruit pie, light cream with orange blossom 🌱

\*\*\*\*

Sweets

# Menu Escapade

6 temps - 85 euros

*Hors-d'œuvre chaud,*  
Saint Jacques saumurée aux baies de Timut puis flambée,  
jus de bardes, moelle de bœuf rôtie

\*\*\*\*

*Hors-d'œuvre froid,*  
Foie gras mi cuit glacé à l'extraction de topinambour, condiment au pain d'épices

\*\*\*\*

*Potage,*  
Dubarry, fines crudités et émulsion lait d'amande 🌿

\*\*\*\*

*L'entre,*  
Chambord givrée 🌿

\*\*\*\*

*Le Poisson,*  
Lotte lentement poché à l'huile de sauge, brocolis brûlés, condiment pomme oseille

Ou

*La Viande,*  
Canard de Racan cuit en croûte de sucre casson à l'orange,  
zitone et morilles, sauce crêmette et jus de viande

Ou

*Le végétarien,*  
Céleri confit puis rôti, crémeux cresson, quinoa soufflé  
et sauce légère aux légumes rôtis 🌿

\*\*\*\*

Assiette de fromages condimentée,  
Comté, Tomme de Touraine, Sainte Maure de Touraine 🌿

\*\*\*\*

*Le dessert au chocolat,*  
Namelaka, croustillant et extraction de champignon au chocolat 🌿

Ou

*Le dessert aux fruits,*  
Pamplemousse en tartelette, crème légère montée à la fleur d'oranger 🌿

\*\*\*\*

Mignardises

# Menu Escapade

6 steps- 85 euros

*Hot starter,*

Scallops brined with Timut berries then flambéd,  
bard jus, roast beef marrow

\*\*\*\*

*Cold starter,*

Semi-cooked foie gras glazed with Jerusalem artichoke extract,  
gingerbread condiment

\*\*\*\*

*Soup,*

Dubarry, fine crudites and almond milk emulsion 🌿

\*\*\*\*

*L'entre,*

Frosted Chambord Liquor 🌿

\*\*\*\*

*The fish,*

Slow poached monkfish in sage oil, burnt broccoli, apple sorrel condiment

Ou

*The Meat,*

Racan duck cooked in brown sugar crust with orange,  
zitone and morel mushrooms, crème sauce and meat jus

Ou

*The Vegetarian,*

Candied then roasted Celeri, creamy watercress, puffed quinoa  
and a light roasted vegetable sauce 🌿

\*\*\*\*

*Cheese platter with condiments,*

Comté, Tomme de Touraine, Sainte Maure de Touraine 🌿

\*\*\*\*

*Chocolate dessert,*

Namelaka, crispy with chocolate mushroom extraction 🌿

Ou

*Fruit dessert,*

grapefruit pie, light cream with orange blossom 🌿

\*\*\*\*

**Sweets**

Prix toutes taxes comprises - Service et TVA inclus

# Menu Dégustation

8 temps - 110 euros

*Hors-d'œuvre chaud,*

Saint Jacques saumurée aux baies de Timut puis flambée,  
jus de bardes, moelle de bœuf rôtie

\*\*\*

*Hors-d'œuvre froid,*

Foie gras mi cuit glacé à l'extraction de topinambour, condiment au pain d'épices

\*\*\*\*

*Potage,*

Dubarry, fines crudités et émulsion lait d'amande

\*\*\*\*

*L'entre,*

Chambord givrée

\*\*\*\*

*Le Poisson,*

Lotte lentement poché à l'huile de sauge, brocolis brûlés, condiment pomme oseille

\*\*\*\*

*La Viande,*

Canard de Racan cuit en croûte de sucre casson à l'orange,  
zitone et morilles, sauce crêmette et jus de viande

\*\*\*\*

*Assiette de fromages condimentée,*

Comté, Tomme de Touraine, Sainte Maure de Touraine

\*\*\*\*

*Pré-dessert aux fruits*

\*\*\*\*

*Le dessert au chocolat,*

Namelaka, croustillant et extraction de champignon au chocolat

\*\*\*\*

Mignardises

# Menu Dégustation

8 steps - 110 euros

*Hot starter,*

Scallops brined with Timut berries then flambé,  
bard jus, roast beef marrow

\*\*\*

*Cold starter,*

Semi-cooked foie gras glazed with Jerusalem artichoke extract,  
gingerbread condiment

\*\*\*\*

*Soup,*

Dubarry, fine crudites and almond milk emulsion 🍷

\*\*\*\*

*L'entre,*

Frosted Chambord Liquor 🍷

\*\*\*\*

*The fish,*

Slow poached monkfish in sage oil, burnt broccoli, apple sorrel condiment

\*\*\*\*

*The Meat,*

Racan duck cooked in brown sugar crust with orange,  
zitone and morel mushrooms, crêmette sauce and meat jus

\*\*\*\*

Cheese platter with condiments,  
Comté, Tomme de Touraine, Sainte Maure de Touraine 🍷

\*\*\*\*

Fruit *pre-dessert* 🍷

\*\*\*\*

*Chocolate dessert,*

Namelaka, crispy with chocolate mushroom extraction 🍷

\*\*\*\*

Sweets

# À la carte

## Les entrées

*La Saint Jacques,* 15€  
saumurée aux baies de Timut puis flambée,  
jus de bardes, moelle de bœuf rôtie

*Le Foie gras,* 25€  
mi cuit glacé à l'extraction de topinambour,  
condiment au pain d'épices

*Le Potage,* 11€  
Dubarry, fines crudités et émulsion lait d'amande 🌿

## Les plats

*Le Poisson,* 34€  
Lotte lentement poché à l'huile de sauge,  
brocolis brulés, condiment pomme oseille

*La Viande,* 30€  
Canard de Racan cuit en croute de sucre casson à l'orange,  
zitone et morilles, sauce crêmette et jus de viande

*Le Végétarien,* 24€  
Céleri confit puis rôti, crémeux cresson, quinoa soufflé et  
sauce légère aux légumes rôtis 🌿

## Fromage et desserts

*Assiette de fromages,* 12€  
Comté, Tomme de Touraine, Sainte Maure de Touraine 🌿

*Le chocolat,* 15€  
Namelaka, croustillant et extraction de champignon au chocolat 🌿

*Le fruit,* 14€  
Pamplemousse en tartelette,  
crème légère montée à la fleur d'oranger 🌿



# À la carte

## Starters

*Scallops,* 15€  
brined with Timut berries then flambéd,  
bard jus, roast beef marrow

*Foie gras,* 25€  
Semi-cooked, glazed with Jerusalem artichoke extract,  
gingerbread condiment

*Soup,* 11€  
Dubarry, fine crudites and almond milk emulsion 🍃

## Main-dishes

*The Fish,* 34€  
Slow poached monkfish in sage oil, burnt broccoli,  
apple sorrel condiment

*The Meat,* 30€  
Racan duck cooked in brown sugar crust with orange,  
zitone and morel mushrooms, crémette sauce and meat jus

*The Vegetarian,* 24€  
Candied then roasted Celeri, creamy watercress, puffed quinoa  
and a light roasted vegetable sauce 🍃

## Cheese and desserts

*Cheese platter* with condiments, 12€  
Comté, Tomme de Touraine, Sainte Maure de Touraine 🍃

*The chocolate,* 15€  
Namelaka, crispy with chocolate mushroom extraction 🍃

*The Fruit,* 14€  
grapefruit pie tart, light cream with orange blossom 🍃