MENU A EMPORTER DU 24 DECEMBRE 2023 AU 1^{ER} JANVIER 2024

LES ENTREES

LA TRUITE DE TOURAINE,
La truite au naturel et fumée en tartare,
Crème d'herbes

Où

LE FOIE GRAS,
Le Foie Gras de canard cuit en terrine au Naturel
Gelée de Sauternes aux agrumes

LES PLATS

LE BAR

Bar de nos côtes en croute de feuilletage,
Farci de mousse de noix de coquilles Saint-Jacques,
Beurre citronné aux herbes, fondue de poireaux

Où

LA VOLAILLE DE TOURAINE,
Suprême de volaille de Racan, Crème de truffe,
Pomme de terre et truffes

LES DESSERTS

LA BUCHE CHOCOLAT PRALINE

Où

LE MOJITO

Mousse de citron vert, coeur de menthe et dès de gelée au rhum

ENTREE-PLAT 49€ par personne

ENTREE-PLAT-DESSERT 58€ par personne

MENU DEGUSTATION

Les 2 entrées et les 2 plats 79€ par personne

MENU DEGUSTATION AVEC DESSERT

Les 2 entrées, les 2 plats et 1 dessert au choix 88€ par personne

LE FOIE GRAS A EMPORTER

Foie gras de canard cuit en terrine au naturel

LA TRANCHE DE 80Gr 12.8€

LA TERRINE DE 500Gr 80€

LA TERRINE D'UN KILO 160€