

MENU DE SAISON

52 € Entrée, Poisson, Viande, fromages, Dessert/ Starter, fish course, meat course, cheese & dessert

46 € Entrée, Poisson, Viande, Fromage ou Dessert

38€ Entrée, plat, fromages, dessert/Starter, main course, cheese & dessert

32 € Entrée, Plat, Dessert/Starter, main course & dessert

**Ceci est une carte courte qui est totalement renouvelée chaque mois
Nous proposons une cuisine entièrement réalisée sur place et composée uniquement
de produit frais.**

La Langoustine/ Scampi

Rôties sur royale de champignon blond, bisque, salade d'herbes et fleurs

Roasted on royal blond mushroom, bisque, herb salad and flowers

OU/OR

Le Foie gras/Foie gras

Pressé au cœur de saumon fumé, chutney de poire aux épices

Pressed in the heart of smoked salmon, pear chutney with spices

OU/OR

Œuf Parfait/ Egg parfait

En Couronne de Champignons à la Persillade, Mousseline de cerfeuil Tubéreux

Served with mushrooms, chopped parsley and chervil mousse

OU/OR

La St Jacques et Huitre/ The St Jacques and Oyster

En tartare, étuvée de fenouil, œufs de hareng fumé, cappuccino de chou-fleur

In tartare, steamed with fennel, smoked herring eggs, cauliflower cappuccino

Poisson du Marché/Fish from the Market

Confit à l'huile d'agrumes, Butternut, spaghetti de salsifis, fumet de homard à la mandarine et son salpicon

Confit with citrus oil, butternut, spaghetti of salsify, tangerine lobster stock and salpicon

OU/OR

La St Jacques/St Jacques (Suppl.5€)

Contisées au chorizo, risotto de persil racine, jus de volaille réduit à l'arabica, émulsion de lait fumé

With chorizo, risotto of parsley root, poultry jus reduced to arabica, emulsion of smoked milk

OU/OR

Quasi de veau/ Almost veal

Panais crémeux, jus corsé truffé, topinambours, cacahuètes

Creamy parsnips, truffled full-flavored juice, Jerusalem artichokes, peanuts

OU/OR

La Beuchelle Tourangelle (suppl. 5euros)

Le Rognon et Ris de Veau/ Veal Kidneys and Sweetbreads

Beuchelle à la Tourangelle Rognon, Ris de Veau au vin jaune

A combination of calf's kidneys and veal sweetbreads, yellow wine sauce

*** Nous pouvons vous proposer un menu végétarien sur demande**

*** Nous proposons des vins au verre en formules accord mets et vins**

Assiette de Fromages 4 Morceaux et ses confitures parmi notre sélection « Au Bon Affineur », Mr Sylvain Rimbault
Plate of Cheeses 4 pieces and jams from our selection "Au Bon Affineur", Mr. Sylvain Rimbault

**Toutes nos Viandes sont d'origine Française
(Sauf autre précision de notre part sur place)**

Les desserts sont à commander en début de repas
To be ordered at the beginning of the meal

Le Chocolat/Chocolate 11EUROS

Royal chocolat Bitter en pailletine, glace « Carambar », sauce tonka
Royal chocolate bitter with crunchy praline base and chocolate mousse, "Carambar" ice cream with Tonka sauce

OU/OR

Le Café gourmand du chef/Chef's Café Gourmand 11EUROS

Petits desserts accompagnés d'un café, d'un thé ou d'une tisane
A selection of small desserts served with a choice of coffee, tea or herbal tea

OU/OR

La Poire/the Pear 11EUROS

Poché au vin rouge et épices, sablé breton à la fleur de sel, opaline au citron, sorbet vin chaud
Poached in red wine and spices, Breton shortbread with fleur de sel, lemon opaline, hot wine spices sorbet

OU/OR

La clémentine-Banane/Tangerine-Banana 11EUROS

En sabayon de chocolat blanc/Main de Bouddha, sorbet passion, tuile de poivre de Timut
In white chocolate sabayon/Main de Bouddha, passion-fruit sorbet, Timut pepper shortbread



LA CARTE

LES ENTREES/STARTERS

La Langoustine/ Scampi 20 EUROS

Rôties sur royale de champignon blond, bisque, salade d'herbes et fleurs
Roasted on royal blond mushroom, bisque, herb salad and flowers

Le Foie gras/Foie gras 20EUROS

Pressé au cœur de saumon fumé, chutney de poire aux épices
Pressed in the heart of smoked salmon, pear chutney with spices

Œuf Parfait/ Egg parfait 16EUROS

En Couronne de Champignons à la Persillade, Mousseline de cerfeuil Tubéreux
Served with mushrooms, chopped parsley and chervil mousse

La St Jacques et Huitre/ The St Jacques and Oyster 20 EUROS

En tartare, étuvée de fenouil, œufs de hareng fumé, cappuccino de chou-fleur
In tartare, steamed with fennel, smoked herring eggs, cauliflower cappuccino

LES PLATS/MAIN COURSES

Assiette végétarienne/Vegetarian main course 12EUROS

Poisson du Marché/Fish from the Market 20EUROS

Confit à l'huile d'agrumes, Butternut, spaghetti de salsifis, fumet de homard à la mandarine et son salpicon
Confit with citrus oil, butternut, spaghetti of salsify, tangerine lobster stock and salpicon

La St Jacques/St Jacques 30EUROS

Contisées au chorizo, risotto de persil racine, jus de volaille réduit à l'arabica, émulsion de lait fumé
With chorizo, risotto of parsley root, poultry jus reduced to arabica, emulsion of smoked milk

Quasi de veau/ Almost veal 25 EUROS

Panais crémeux, jus corsé truffé, topinambours, cacahuètes
Creamy parsnips, truffled full-flavored juice, Jerusalem artichokes, peanuts

La Beuchelle Tourangelle 30EUROS

Le Rognon et Ris de Veau/ Veal Kidneys and Sweetbreads

Beuchelle à la Tourangelle Rognon, Ris de Veau au vin jaune
A combination of calf's kidneys and veal sweetbreads, yellow wine sauce

Assiette de Fromages 6 Morceaux/ Plate of Cheeses 6 morceaux 9EUROS

Et ses confitures parmi notre sélection « Au Bon Affineur », Mr Sylvain Raimbault
And jams from our selection "Au Bon Affineur", Mr. Sylvain Raimbault