MENU DÉCOUVERTE

MICHELIN 2025

Amuses bouches

*

ENTRÉES

Chou farci aux légumes,
Bœuf Simmental cuit dans son bouillon - *Supplément Caviar 15 €*
Ou
La Tomate,
Crémeux de burrata, coulis de fraise, huile au basilic

*

PLATS

Œuf mollet frit,
Asperges vertes, champignons printaniers, crème de Tomme de Touraine
Ou
Caille Royale,
Purée de patates douces, jus réduit, herbes de Provence
Ou
Filet de barbeau de Loire,
Textures de brocolis acidulées, laque soja et graines de sésame façon kimchi

*

SUPPLÉMENT FROMAGES

Affinés par Hans Krischer des Halles de Tours

Sainte Maure de Touraine revisité, poire tapée 17 €
Ou
Service en 3 Fromages 15 €

*

DESSERTS

Pomme en « Trompe l'œil »,
Cardamome et vanille, sorbet Granny Smith
Ou
Pavlova aux agrumes,
Sorbet pamplemousse

Menu Découverte | 75 €
Entrée, Plat, Dessert
*
Accord Mets et Vins 3 verres | 35 €