

MENU SAVEURS

55 € Entrée, Poisson, Viande, Fromages, Dessert/ Starter, fish course, meat course, cheese & dessert
48 € Entrée, Poisson, Viande, Fromage ou Dessert/ Starter, fish course, meat course, cheese or dessert
40€ Entrée, Plat, Fromages, Dessert/ Starter, main course, cheese & dessert
33 € Entrée, Plat, Fromages ou Dessert/ Starter, main course, cheese or dessert

Nous proposons une cuisine entièrement réalisée sur place et composée uniquement de Produits frais.

Indiquez-nous lors de la prise de commande toutes allergies et intolérances afin de profiter au mieux de ce moment

Pressé de foie gras de canard mariné, chutney de fraises, rhubarbe confite
Pressed marinated duck foie gras, strawberry chutney, candied rhubarb

Déclinaison de tomate d'antan comme une tarte, mousse de caillé de brebis de Limeray, vinaigrette de roquette
Declination of old-fashioned tomatoes such as pie, Limeray sheep curd mousse, arugula vinaigrette

Saumon « Bomlo » confit aux épices, ketchup à la carotte, mayonnaise au wasabi, pickles d'oignon, crumble au citron confit
Salmon confit with spices, carrot ketchup, wasabi mayonnaise, onion pickles, candied lemon crumble

* * * * *

Poisson du Marché en croute d'agrumes, confit de tomates « Corne des Anges », fleur de courgette farcie de ratatouille & olives, émulsion miel-citron
In citrus crust, tomatoes confit, stuffed zucchini flowers ratatouille and olives, honey-lemon emulsion

Roulé de sandre et bœuf séché, confit de poireau, crème au salpicon de homard au gingembre
Pike perch and dried beef, leek confit, lobster salpicon cream with ginger

Le Filet de Lotte cuit basse température, rôti, autour du petits pois et menthe, condiment framboise, émulsion au beurre anis-réglisse (Suppl.5€)
The low temperature cooked monkfish, roast, round the peas and mint, raspberry condiment, emulsion butter anise-licorice (Suppl.5€)

**

Poitrine de porc fermier « le Roi Rose de Touraine » cuisson longue, abricots poêlés au thym, jus à la gastrique d'abricots
Farmhouse pork belly "le Roi Rose de Touraine" long cooking, sautéed apricots with thyme, apricot gastric juice

Quasi de veau en écaille de ris de veau autour de la carotte au gout fumé, jus au safran
Quasi of veal in sweetbreads crust around smoked carrot, saffron juice

Toutes nos Viandes sont d'origine Française

LES DESSERTS

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

L'ASSIETTE DE 6 FROMAGES A LA CARTE EST A 9 EUROS

Assiette de 4 fromages et ses confitures parmi notre sélection « Au Bon Affineur », Mr Sylvain Raimbault

Plate of cheeses 4 pieces and jams from our selection "Au Bon Affineur", Mr. Sylvain Raimbault

NOS DESSERTS A LA CARTE SONT A 11 EUROS

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

Rhubarbe du jardin pochée aux épices, blanc-manger, meringue au yaourt, sorbet kalamansi
Rhubarb from the garden poached with spices, almond cream, yoghurt meringue, kalamansi sorbet

Abricots rôtis, chantilly mascarpone vanillée, granola, glace tonka
Roasted apricots, vanilla cream, granola, tonka ice cream

Salade de fraises de Touraine aux olives noires confites, glace au thym, opaline à l'anis vert
Strawberry salad with candied black olive, thyme ice cream

Le Café gourmand du chef (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

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

**** We can offer vegetarian dishes on request***

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

**** We offer wines by the glass in formulas matching food and wine***

****Partez avec votre bouteille à la fin de repas muni de son petit sac***

**** Go with your bottle at the end of the meal with its small bag***

LA CARTE

LES ENTREES/STARTERS

La Tomate d'Antan 20 EUROS

Déclinaison de tomate d'antan comme une tarte, mousse de caillé de brebis de Limeray, vinaigrette de roquette

Declination of old-fashioned tomatoes such as pie, Limeray sheep curd mousse, arugula vinaigrette

Le Foie gras 20 EUROS

Pressé de foie gras de canard mariné, chutney de fraises, rhubarbe confite

Pressed marinated duck foie gras, strawberry chutney, candied rhubarb

Le saumon Bomlo 20 EUROS

Confit aux épices, ketchup à la carotte, mayonnaise au wasabi, pickles d'oignon, crumble au citron confit

Confit with spices, carrot ketchup, wasabi mayonnaise, onion pickles, candied lemon crumble

LES PLATS/MAIN COURSES

Assiette végétarienne/Vegetarian main course 12 EUROS

Poisson du Marché 25 EUROS

Poisson du Marché en croute d'agrumes, confit de tomates « Corne des Anges », fleur de courgette farcie de ratatouille & olives, émulsion miel-citron

In citrus crust, tomatoes confit, stuffed zucchini flowers ratatouille and olives, honey-lemon emulsion

Le sandre/Pike perch 25 EUROS

Roulé de sandre et bœuf séché, confit de poireau, crème au salpicon de homard au gingembre

Pike perch and dried beef, leek confit, lobster salpicon cream with ginger

La Lotte/Burbot 30 EUROS

Le Filet cuit basse température, rôti, autour du petits pois et menthe, condiment framboise, émulsion au beurre anis-réglisse

The low temperature cooked monkfish, roast, round the peas and mint, raspberry condiment, emulsion butter anise-licorice

La canette/Duck fillet 25EUROS

Le filet cuisson longue et rôti, pain perdu d'abats, jus de canard à la crème de yuzu et poivre de Timiz

Slow-roasted duck fillet, French Toast with offal, beetroot condiment, duck jus with yuzu cream and Timiz pepper

Le Veau 28EUROS

Quasi de veau en écaïlle de ris de veau autour de la carotte au gout fumé, jus au safran

Almost calf sweetbreads in calf sweetbreads around carrot with smoked taste, saffron

La Beuchelle Tourangelle 30EUROS

Rognon et ris de veau au vin jaune

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