Menu éphémère
Le temps d'une saison

Uniquement servi au déjeuner du mardi au vendredi

Entrée/plat/dessert 50€

Hors boissons

Tartelette aux champignons
Sabayon cazette acidulé

Le sandre confit
Courge et châtaignes, épeautre, estragon

La pomme Belchard
Sablé breton, glace tatin

Afin de préserver l'équilibre du menu, celui-ci est proposé sans modification. Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance lors de la commande

Menu « Entre Roche et Source »

Entrée/plat/dessert 75€
Entrée/plat/fromage*/dessert 90€
Hors boissons

Raie à la grenobloise
Gnocchis au beurre noisette, citron confit

ou

Le foie gras de canard
Pommes acidulées, noix caramélisées, pollen

La caille de Challans farcie
Céleri en différentes textures, coing, sauce charcutière

ou

La lotte en matelote de Loire
En deux services, queue et joue

*Plateau de fromages sélectionnés
par Adeline et Hans Krischer, France Fromages aux halles de Tours

Whisky tourbé, café et orge maltée
Baba et céréales croustillantes

ou

La poire Williams Belle-Héléna
Noisette, chocolat tonka, praliné

Afin de préserver l'équilibre du menu, celui-ci est proposé sans modification. Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance lors de la commande

Menu Carte Blanche

En 5 services
105€ hors boissons

Confiez-nous le choix de votre menu.

Au fil des arrivages et des envies du chef

Cinq assiettes se succèdent pour vous faire découvrir notre cuisine.

Le produit donne le ton, la saison inspire les accords, et le menu se dévoile au rythme du repas.

Accord mets et vins - 52€
Accord gastronomique sans alcool - 52€
Accord mixte avec et sans alcool - 52€
Chaque accord comprend cinq verres de 8 cl.

Ce menu est proposé à l'ensemble de la table.
Merci de nous préciser vos allergies, intolérances et restrictions alimentaires au moment de la commande.

La Carte

Raie à la grenobloise — 28€
Gnocchis au beurre noisette, citron confit

Carpaccio de Saint-Jacques — 38€
Vinaigre de citron calamansi, caviar

Le foie gras de canard — 28€
Pommes acidulées, noix caramélisée, pollen

La caille de Challans farcie — 44€
Céleri en différentes textures, coing, sauce charcutière

La lotte en matelote de Loire — 42€
En deux services, queue et joue

Le bœuf wagyu, grade A5, BMS12 — 85€
Caviar Français, jus aux agrumes

Whisky tourbé, café et orge maltée — 18€
Baba et céréales croustillantes

La poire Williams Belle-Héléna — 18€
Noisette, chocolat tonka, praliné

Triptyque autour du caramel — 20€
Crémeux, nougatine, beurre salé

La Carte de nos intemporels

Les plats

Le vol-au-vent — 44€
Quenelles de volaille, ris de veau, morilles,
Crêtes de coq

Le lièvre à la royale — 62€
Façon Antonin Carême

Les pâtes à la truffe blanche et crêtes de coq

Demi-portion en entre plat — 31€

Portion complète — 62€

Fromages

Plateau de fromages sélectionnés — 20€
par Adeline et Hans Krischer
France Fromage aux Halles de Tours

Dessert

Le soufflé au Grand Marnier — 20€
Sorbet orange sanguine

Pour le plaisir des petits gourmets, nos cartes et menus sont entièrement disponibles en demi-portion à demi-tarif
Jusqu'à 12 ans

Les femmes et les hommes du territoire qui nous accompagnent

La laiterie de Verneuil, producteur de lait et de beurre à Verneuil-sur-Indre (37)

Matthieu Serrault, producteur de farine à Luzillé (37)

Anthony Bacle, producteur d'asperges à Courcoué (37)

Jérémy Renault, Sainte-Rennes, maraîchers à Chouzé-sur-Loire (37)

La famille Chiquet, maraîchers à Saint-Genouph (37)

Moulin du couvent, atelier de fumage de poissons à Abilly (37)

Caviar de Sologne, ferme d'aquaculture à Saint-Viâtre (41)

Jérémie Bonnissent, Les Viviers du Moulin de Langeais, élevage de truites, Pisciculteur à Langeais (37)

France Haliotis, producteurs d'ormeaux et algues à Plouguerneau (29)

Maison Gillardeau, producteurs d'huîtres à Bourcefranc-le-Chapus (17)

Des Poules et des Vignes, éleveurs de volailles à Ingrandes-de-Touraine (37)

Maison Bellorr, épicerie fine à Avrillé les Ponceaux (37) pour la truffe blanche et les pigeons

Maison Masse, spécialiste du foie gras et des produits gastronomiques (94)

Nemrod, spécialiste du gibier sauvage français à Fréland (68)

Terre Exotique, épicerie fine à Rochecorbon (37)

Patrick Cholet, Les Cadres Noirs Percherons, producteur de miel à Bonnétable (72) pour le miel de nos assiettes

Les Ruchers de la Maulne, Apiculteurs à Braye-sur-Maulne (37) pour le pollen de nos assiettes

Gabriel et Marie-Thérèse Piegu, producteurs de truffes et de safran à Rouziers-de-Touraine (37)

Philippe et Christine Blot, La Reine de Touraine, producteurs de pommes et poires tapées à Rivarennes (37)

Laetitia et Bastien Debruyn, Les Vergers de la Manse, producteurs de fruits et créateurs de jus de fruits à Sepmes (37)

Adeline et Hans Krischer, France Fromages, fromagers et affineurs sous les Halles de Tours (37)

Clémentine et Marc-Antoine Lenglart, Arbol, torréfacteurs de café à Tours et Saint-Avertin (37)

Henri Lapresle, La Cabane Végétale, fleuriste à Saint-Avertin (37)