

Menu éphémère

Le temps d'une saison

Uniquement servi au déjeuner du mardi au vendredi

Entrée/plat/dessert 50€

Hors boissons

Champignons de saison
Œuf de poule, tomme aux fleurs



Le filet mignon de Roi Rose
Oignons, jus à la moutarde



Le Paris-Brest
Praliné à l'ancienne

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 au porto
Figues fraîches, vinaigre de framboise, noix



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-Hélène
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

95€ 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 - 48€

Accord gastronomique sans alcool - 48€

Accord mixte avec et sans alcool - 48€

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

Salade de homard 38€
Avocats, tomates, cumin et verveine

Le foie gras de canard au porto 28€
Figues fraîches, vinaigre de framboise, noix



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

Le homard bleu au barbecue 54€
Fleur de courgette farcie, sabayon au corail



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

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

La gousse de vanille 20€
Noix de pécan, praliné crémeux

La Carte de nos intemporels

Les plats



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



Les pâtes au caviar	
Homard bleu et tomme aux fleurs	
½ 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

Le Menu Homard

135€ Hors boissons

Ce menu est entièrement réalisé avec du homard bleu

Salade de homard

Avocats, tomates, cumin et verveine



Linguine au homard

Bisque réduite, basilic, caviar, tomme



Le Homard au barbecue

Fleur de courgette farcie, sabayon au corail, pince en kadaïf



Dessert au choix parmi ceux de la carte

*Pour les enfants jusqu'à 12 ans, notre carte et nos menus sont
proposés en demi-portions, à demi-tarif.*

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 Rivarennnes (37)

Laetitia et Bastien Debruyne, 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 Lenglard, Arbol, torréfacteurs de café à Tours et Saint-Avertin (37)

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