

MENU SAVEURS

55€ Entrée, Poisson, Viande, Fromages, Dessert/ Starter, fish course, meat course, cheese & dessert
48€ Entrée, Poisson, Viande, Fromages 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

Pressé de foie gras de canard mariné au vin de Banyuls aux épices, figues fraîche pochées, biscuit de flocon d'avoine et quinoa
Pressed duck foie gras marinated in Banyuls wine and spices, poached French figs, oatmeal and quinoa biscuit

Noix de St Jacques rôties sur salade de haricots Paimpol au chorizo Ibérique, sauce vinaigrette passion
Roasted Sea scallops on paimpol beans salad with Iberian chorizo, passion fruit vinaigrette sauce

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, haricot vert façon risotto, beurre blanc à la baie de fruit de la passion, jus à la coriandre
Market fish, french beans, white butter sauce with passion fruit berry, coriander juice

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

St Jacques rôties, autour du petits pois et menthe, Condiment framboise, émulsion au beurre anis-réglisse (Suppl.5€)
Sea scallops roasted, round the peas and mint, raspberry condiment, emulsion butter anise-licorice (Suppl.5€)

Poitrine de porc fermier « le Roi Rose de Touraine » cuisson longue, langoustines, jus de langoustines à la gastrique d'abricots
Farmhouse pork belly "le Roi Rose de Touraine" long cooking, scampi, scampi and apricots gastric juice

Quasi de veau en écaïlle 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

La Beuchelle Tourangelle : Rognon et ris de veau, sauce au vin jaune (Suppl.5€)
A combination of calf's kidneys and veal sweetbreads, yellow wine sauce (Suppl.5€)

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

LES DESSERTS

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

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS/CHEESE TROLLEY

4 morceaux/4 pièces 9 EUROS

6 morceaux/6 pièces 13 EUROS

9 morceaux/9 pièces 16 EUROS

Variétés au choix parmi notre sélection « Au Bon Affineur », Mr Sylvain Raimbault
Varieties to choose 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, tonka sauce

Figues Françaises pochées au vin rouge, gâteau de semoule, fromage de chèvre frais à la vanille, glace vanille à la fleur de sel

Poached French figs with red wine, semolina cake, fresh goat's cheese with vanilla, vanilla ice cream with fleur de sel

Pomme cuite 12h, crémeux aux œufs, glace au lait ribot fermier
Apple cooked 12h, egg cream, farmer buttermilk ice cream

Duo de poire au safran, caramel au beurre salé, mousse de riz au lait en dentelle de poivre de Timut, glace au chocolat blanc

Duo of pears with saffron, salted butter caramel, rice pudding in Timut pepper tuile, white chocolate 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



LA CARTE

LES ENTREES/STARTERS

La St Jacques 20 EUROS

Noix de St Jacques rôties sur salade de haricots Paimpol au chorizo Ibérique, sauce vinaigrette passion
Roasted Sea scallops on paimpol beans salad with Iberian chorizo, passion fruit vinaigrette sauce

Le Foie gras 20 EUROS

Pressé de foie gras de canard mariné au vin de Banyuls aux épices, figues fraîche pochées, biscuit de flocon d'avoine et quinoa

Pressed duck foie gras marinated in Banyuls wine and spices, poached French figs , oatmeal and quinoa biscuit

Le Saumon « Bomlo » / Salmon 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/ Market fish 25 EUROS

Poisson du marché, haricot vert façon risotto, beurre blanc à la baie de fruit de la passion, jus à la coriandre

Market fish, french beans, white butter sauce with passion fruit berry, coriander juice

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 St Jacques / Sea scallops 30 EUROS

St Jacques rôties, autour du petits pois et menthe, condiment framboise, émulsion au beurre anis-réglisse
Sea scallops roasted, round the peas and mint, raspberry condiment, emulsion butter anise-licorice

Le Porc/Pork 28EUROS

Poitrine de porc fermier « le Roi Rose de Touraine » cuisson longue, langoustines, jus de langoustines à la gastrique d'abricots

Farmhouse pork belly "le Roi Rose de Touraine" long cooking, scampi, scampi and apricot gastric juice

Le Veau/Veal 28EUROS

Quasi de veau en écaille 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