La carte

ENTRÉE

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF...

Planche de charcuteries ibérique	15,00 €
Terrine de campagne maison du moment	8,00 €
Terrine de poissons maison du moment	8,00 €
Assiette Saumon gravlax fumé maison, huile d'aneth et citron vert	10,00 €
Trio de houmous et pain pinsa romana à partager	10,00 €

POUR COMMENCER...

L'entrée végétale *Beignet de légumes, maki d'asperges sauce soja, mayonnaise wasabi*	12,00 €
Tubes croustillants de chair de crabe sauvage, mangue ananas, mayonnaise aux épices Satay	14,00 €
Filets de caille aux épices à la plancha, asperges, parmesan, huile de pesto, pistaches	14,00 €
Le foie gras mi cuit aux saveurs exotique, brioche toastée	17,00 €

Plats

Filet de canette à l'ail des ours, champignons et mini légumes	22,00 €
Notre paëlla revisitée autour du bar et des fruits de mer	22,00 €
Plat végétal autour des légumes en texture	20,00 €
Entrecôte de bœuf race à viande à la planche (250g) sauce cheddar, frites maison	25,00 €
Bavette de boeuf race à viande (200g) à l'échalote, frites maison	17,50 €
Burger foie gras, haché de boeuf, cheddar, crudités, frites maison	25,00 €
Le burger du moment, frites maison	15,50 €
La salade Tourangelle, crudités, rillons, toast de chèvre "Sainte Maure de Touraine"	18,00 €
La salade du moment	15,50 €

Fromages

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs, salade	12,00 €

Desserts

La madeleine et la rhubarbe façon “baba”, sirop de gingembre, ananas, mangue, tuile amandes	12,00 €
Crème brûlée et financier cacao au poivre cubèbe, betterave chioggia en spirale, coulis et sorbet	12,00 €
La pavlova aux fruits rouges et piment doux, meringue au charbon végétal, coulis et sorbet	12,00 €