



Les Menus et Carte

Menu Découverte en 3 services (entrée/plat/dessert)* **50 €**
selon l'inspiration du chef

Ce menu sera servi uniquement au déjeuner et ne sera pas disponible les jours fériés

Ce menu est servi en proportions réduites pour les enfants (jusqu'à 12 ans) **28 €**

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

Prix nets – Service compris
TVA sur nourriture 10% - Sur boisson alcoolisée 20%



Menu Balzac en 5 plats * 78 €

Avec accords mets et boissons (6 cl) : **120€**

- ◆ Saint-Jacques snackées et fumées minute, ravioles de panais, cresson de Huismes et bouillon aux barbes de Saint-Jacques
- ◆ Tartelette de carottes et cumin, crémeux au curcuma frais
- ◆ Retour de criée, butternut cuite à la verveine et bouillon de coquillages au safran de Cheillé
- ◆ Pithiviers de colvert et perdreau, céleri et coing, sauce poivrade
- ◆ Soufflé au Royal Combier et sorbet mandarine

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

Prix nets – Service compris
TVA sur nourriture 10% - Sur boisson alcoolisée 20%



Menu Calder en 8 plats ♦ 102€

Avec accords mets et boissons (6 cl) : **159€**

- ♦ Saint-Jacques snackées et fumées minute, ravioles de panais, cresson de Huismes et bouillon aux barbes de Saint-Jacques
- ♦ Tartelette de carottes et cumin, crémeux au curcuma frais
- ♦ Poireaux cuits au beurre noisette, esturgeon et caviar de Sologne
- ♦ Retour de criée, butternut cuite à la verveine et bouillon de coquillages au safran de Cheillé
- ♦ Dos de chevreuil, feuille à feuille de choux et de poires, jus à la bière brune de Touraine
- ♦ Vaporeux de Sainte-Maure et poire tapée de Rivarennes
- ♦ Balade dans les ruches
- ♦ Le chocolat fumé origine Saint-Domingue 70 % et sorbet cacao foin

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

Prix nets – Service compris
TVA sur nourriture 10% - Sur boisson alcoolisée 20%



La carte

(Disponible uniquement au déjeuner)

Entrées

- ♦ Saint-Jacques snackées et fumées minute, ravioles de panais, cresson de Huismes et bouillon aux barbes de Saint-Jacques **42 €**
- ♦ Tartelette de carottes et cumin, crémeux au curcuma frais **36 €**
- ♦ Poireaux cuits au beurre noisette, esturgeon et caviar de Sologne **44 €**

Plats

- ♦ Retour de criée, butternut cuite à la verveine et bouillon de coquillages au safran de Cheillé **44 €**
- ♦ Pithiviers de colvert et perdreau, céleri et coing, sauce poivrade **46 €**
- ♦ Dos de chevreuil, feuille à feuille de choux et de poires, jus à la bière brune de Touraine **50 €**

Fromages

- ♦ Vaporeux de Sainte-Maure et poire tapée de Rivarennes **14 €**
- ♦ Sélection de fromages régionaux **16 €**

Desserts

- ♦ Soufflé au Royal Combier et sorbet mandarine **18 €**
- ♦ Le chocolat fumé origine Saint-Domingue 70 % et sorbet cacao foin **20 €**

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

Prix nets – Service compris
TVA sur nourriture 10% - Sur boisson alcoolisée 20%