



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 * 80 €

Avec accords mets et boissons (6 cl) : **124€**

- ♦ Céleri et truffe du Domaine Houette
- ♦ Encornet, joue de bœuf confite et sauce au vin de Chinon
- ♦ Retour de criée, endive braisée au miso de la maison Sanga
- ♦ Dos de biche, panais et noisette, jus au praliné
- ♦ Un monde d'agrumes

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 ♦ 104€

Avec accords mets et boissons (6 cl) : **162€**

- ♦ Céleri et truffe du Domaine Houette
- ♦ Encornet, joue de bœuf confite et sauce au vin de Chinon
- ♦ Langoustines rôties, mousseline de panais au safran de Cheillé et décoction de têtes
- ♦ Retour de criée, endive braisée au miso de la maison Sanga
- ♦ Ris de veau doré au sautoir, topinambours, câpres et caviar de Sologne
- ♦ Vaporeux tiède au Gouda de Touraine et huile de noix
- ♦ Balade dans les ruches
- ♦ Le chocolat origine Saint-Domingue 70 % et sarrasin

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

- ♦ Céleri et truffe du Domaine Houette **40 €**
- ♦ Encornet, joue de bœuf confite et sauce au vin de Chinon **38 €**
- ♦ Langoustines rôties, mousseline de panais au safran de Cheillé et décoction de têtes **44 €**

Plats

- ♦ Retour de criée, endive braisée au miso de la maison Sanga **44 €**
- ♦ Dos de biche, panais et noisette, jus au praliné **46 €**
- ♦ Ris de veau doré au sautoir, topinambours, câpres et caviar de Sologne **50 €**

Fromages

- ♦ Vaporeux tiède au Gouda de Touraine et huile de noix **14 €**
- ♦ Sélection de fromages régionaux **16 €**

Desserts

- ♦ Un monde d'agrumes **18 €**
- ♦ Le chocolat origine Saint-Domingue 70 % et sarrasin **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%