

## Menu Empreinte 84€

Tomate Cœur de bœuf Population franc de pied,  
olives noires de Nyons, safran (28 €).

≈

Maquereau de ligne, artichaut, pomelos,  
nage au Muscadet-Sèvre-et-Maine, oxalys (42 €).

≈

Poularde de Culoiseau boucanée, courgette, amande,  
verveine, ail noir fermenté (52 €).

≈

Chocolat 70% cacao, tagette, herbes fraîches,  
vinaigre de Seneau (19 €)

Ou

Fraises de Sours, huile d'olive, sorbet fraise grillée (17 €).

## Menu Intemporel 95€

Silure Ikéjimité du bassin de la Loire, persil,  
spiruline, caviar (46 €).

≈

Sandre, ratatouille, marjolaine, sauce pôchouse  
au garum de Tours, élixir de Loire  
et Bourgueil Secret de Famille (48 €).

≈

Tranche de côte de veau du Ségala, Comté, shitaké,  
sucrine, crème crue fumée, truffe d'été et anguille fumée

≈

Le Soufflé au Grand Marnier cuvée du centenaire,  
douceur de Tante Léonie  
et gourmandise de Marcel Proust (18 €).

## Menu Confiance 126€

*(Pour l'ensemble des convives)*

Le chef vous convie à la dégustation de 4 plats,  
fromages et dessert en fonction de la carte  
et du marché...

Le chef vous propose également ses plats à la carte :

Langoustine Royale triple zéro, au naturel, sauce mousseline au beurre fumé, sarrasin. 70 € (ou en supplément 40 € par menu)

Côte de veau du Ségala, Comté, shitaké, sucrine, crème crue fumée, truffe d'été (600/650gr) et anguille fumée. 90€ pour deux

Tous nos plats sont disponibles à la carte (\*€), nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou allergies. Proposition de plats ou menu végétal sur demande.

## Jeune gastronome (-12 ans)

32€

Amuse-bouche/ Plat/ Dessert/ Une boisson  
au choix dans la carte

## Les fromages de Marc Janin MOF affineur 2015

17€

Prix nets en euros TVA 10% - Service compris.  
Liste des allergènes et origines des viandes à disposition.



**Menu  
Impromptu 59€**

Entrée/ Plat/ Dessert,  
composés par le chef

**Menu Empreinte 84€**

Tomate Cœur de bœuf Population franc de pied,  
olives noires de Nyons, safran (28 €).

≈

Maquereau de ligne, artichaut, pomelos,  
nage au Muscadet-Sèvre-et-Maine, oxalys (42 €).

≈

Poularde de Culoiseau boucanée, courgette, amande,  
verveine, ail noir fermenté (52 €).

≈

Chocolat 70% cacao, tagette, herbes fraîches,  
vinaigre de sureau (19 €)

Ou

Fraises de Sours, huile d'olive, sorbet fraise grillée (17 €).

**Menu Intemporel 95€**

Silure Ikéjilé du bassin de la Loire, persil,  
spiruline, caviar (46 €).

≈

Sandre, ratatouille, marjolaine, sauce pôchouse  
au garum de Tours, élixir de Loire  
et Bourgueil Secret de Famille (48 €).

≈

Tranche de côte de veau du Ségala, Comté, shitaké,  
sucrine, crème crue fumée, truffe d'été et anguille fumée

≈

Le Soufflé au Grand Marnier cuvée du centenaire,  
douceur de Tante Léonie  
et gourmandise de Marcel Proust (18 €).

Le chef vous propose également ses plats à la carte :

Langoustine Royale triple zéro, au naturel, sauce mousseline au beurre fumé, sarrasin. 70 € (ou en supplément 40 € par menu)

Côte de veau du Ségala, Comté, shitaké, sucrine, crème crue fumée, truffe d'été (600/650gr) et anguille fumée. 90€ pour deux

Tous nos plats sont disponibles à la carte (\*€), nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou allergies. Proposition de plats ou menu végétal sur demande.

**Jeune gastronome (-12 ans)  
32€**

Amuse-bouche/ Plat/ Dessert/ Une boisson  
au choix dans la carte

**Les fromages de Marc Janin MOF affineur 2015  
17€**

Prix nets en euros TVA 10% - Service compris.  
Liste des allergènes et origines des viandes à disposition.

