

**Menu à la carte Entrée / Plat / Dessert 69 euros**

**Menu dégustation en 6 services 95 euros** (*dîner uniquement avant 21h*)

**Accord mets et vins 70 euros**

**Entrée 24 euros / Plat 38 euros / Dessert 18 euros**

A partager

Jambon Bellota 100% Ibérico Salamanca 22 euros

\*

**Velouté glacé de petits pois**, salade de petits pois à la menthe et feuille de blette, émulsion de **maïs**

**Chair de tourteaux** à la pomme & **céleri** branche, mousseline de **chou-fleur** à la **vanille** & **citron caviar** +6€

**Bœuf** en **carpaccio**, **artichaut** poivrade & tartare de **bulots**, citron confit, sauce vierge aux pequillos & pignons de pin

**Ravioles de foie gras**, **carottes** aux oignons, pistou de basilic, jus de poulet rôti & émulsion de parmesan +4€

\*\*

**Pluma ibérique** à l'orientale, **courgettes**, **navets** & pois chiche, jus de cochon à la harissa & raisin sec

**Poulpe** grillé, compotée de poivrons confits, mini **fenouil** caramélisé, émulsion de **tofu**, concombre & estragon +6€

**Risotto** à la **tomate** & à la **mangue**, crémeux de **stracciatella**, réduction de balsamique & jeunes pousses

**Ris de veau** croustillant, **asperges vertes** & **girolles**, jus de veau & sabayon de persil +12€

**Ailes de raie**, **caviar d'aubergine** & **haricots noirs**, **feta** grillée & jeunes pousses, jus tranché à la cerise & pistache

\*\*\*

**Chèvre de Touraine**, jeu de textures & d'affinages, pignons de pin, glace au **thym** & tuile au **miel**

Tarte à la **fraise Gariguette** & **rhubarbes confites**, crème de citron jaune & sorbet

Entremets au **chocolat** « Nica Brown 65% », **noisettes** caramélisées, grué cacao croustillant & glace +5€

**Cheesecake cerise amarena**, praliné **pistache**, meringue sponge cake & sorbet

Prix nets en euros, taxes & service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.