

# LA SAISON

**En version quatre services : 29 euros**  
(Entrée, poisson ou viande, fromage et dessert)

**En version cinq services : 39 euros**  
(Entrée, poisson, viande, fromage et dessert)

Sablé parmesan, chair de tourteau/petits légumes, crème de raifort

« Capuccino » tiède de cocos Paimpolais, tartine de jambon Ibérico, huile de truffe

« Dodine » de pied de porc confit, condiment moutarde, légumes vinaigrette

---

Maigre rôti, étuvé de fenouil, jus de rôti

Filets de rouget, fine ratatouille, huile de pistache

« Rilette » tiède de morue ½ sel, crème d'herbes

---

Blanc de volaille fermière en cuisson basse température, carottes des sables caramélisées

Filet d'agneau, chapelure « Chermoula », artichauts violets et caviar d'aubergine

Cœur de filet de bœuf à la plancha, fricassée de girolles

---

Assortiment de fromages au lait cru

---

Nage de fruits frais à la citronnelle, sorbet pêche

«Verrines » vanille

Fruits rouges poudrés des plaines Tourangelle, sucre pétillant, fondant fromage blanc

*Nos viandes bovines, sont, élevées, abattues et conditionnées en Europe*  
Prix nets en euros, Taxes et services compris