



ENTRE VAL DE LOIRE & FORÊT DE SOLOGNE

Betterave jaune, esturgeon fumé, foin

*Artichaut barigoule, feuille de livèche, foie gras

Saint-pierre confit, courgette verte, vadouvan

Longe de veau, sucrose maraîchère braisée, sauge officinale

*Pomme de Sologne, coing, céréales

Figues, noix de Madame Hardy, oxalis

Création fromagère 22€

Sainte-Maure-de-Touraine, poire conférence, miel de nos ruches

Menu 3 étapes 90€ - *Choix entre le plat de poisson ou de viande.*

Menu 4 étapes 120€

Menu 6 étapes 180€

***Plats compris dans le menu 6 étapes**

Accord Mets et Vins en 2 temps 35€

Accord Mets et Vins en 3 temps 55€

Accord Mets et Vins en 4 temps 75€

Prix nets, taxes et services compris.

Tous nos poissons et crustacés sont d'origine A.N.E.

Toutes nos viandes sont françaises.