



# Menu Saveurs

Entrée, Plat, fromage, Dessert 42€

Entrée, Plat, Dessert 39€

Entrée et Plat ou Plat et Dessert 34€

## Entrées

Le Brochet et les crustacés

*En terrine servie chaude, crème de Moules, purée de céleri, éclats de cacahuètes, crevette croustillante*

L'entrée végétale

*Œuf bio de la Sarthe aux champignons, foccacia aux herbes sauvages*

Le ris de veau et l'œuf parfait

*Façon Beuschelle Tourangelle, crème de champignons*

## Plats

Le dos de Cabillaud rôti

*Jus crémé de carotte et d'agrumes, mousseline de panais à la vanille*

Plat végétal : Pressé de ravioles du Dauphiné "Label rouge" légumes et pesto

La pluma de porc ibérique

*Farcie au chorizo, écrasé de pomme de terre et patate douce, jus réduit*

## Fromages

Assiette de chèvre de Neuillé Pont Pierre (37) aux épices zathar, feuilles de saison, tuile au sésame

## Pré dessert

Granité...

## Desserts

Le Mont Blanc

*La clémentine, la meringue, ganache montée à la vanille, crème de marrons*

La noix de coco

*En mousse, dacquoise amandes, chantilly Soho, gel citron vert, tuile amandes*