




LE GRAND COUVERT

Première assiette


Pressé de foie gras à l'anguille fumée Pomme fruit au vinaigre, mousseline d'oignons	28 €
Saint-Jacques de plongée et truffes de Cheillé Laitue d'hiver en fin velouté, liégeois truffé	32 €
Feuilles de chou farcies aux escargots du Berry Toast à la moëlle et aux truffes, jus de céleri vert	26 €
 Asperges vertes de Mallemort et sandre fumé Bouillon chaud, citron caviar et croûtons	38 €

Pour suivre...

Dos de cabillaud de ligne fumé Asperges vertes cuites et crues, viennoise truffée	35 €
 Vapeur de sole-filet aux sucs de crustacés (1) Lamelles de poireaux au citron confit	41 €
 Noix de Saint-Jacques de plongée aux carottes de couleur Bouillon parfumé au gingembre et agrumes	36 €
La beuchelle tourangelle version contemporaine Écrasée de chou et noisette	34 €
Poivrade de biche de chasse française Navets, pamplemousse et purée de topinambours	36 €
Géline de Touraine en deux services : Suprême farci au foie gras, céleri crémé et truffé Dodine en bouillon, raviole de potiron et huile de noix	36 €
Chateaubriand de race « Salers », condiment foyot (2) Romaines crémees et poêlées (pour 2 personnes)	70 €


Le Plateau de Fromages 12 €

Fruits et Douceurs sucrées

Les fruits exotiques Soufflé passion, parfait coco, mangue et ananas en marmelade	16 €
 Pomme golden cuite au jus de framboises Sorbet pomme verte et meringue citronnée	14 €
Crémé caramel truffé, lait de poule vanillé Croquant chocolat praliné	14 €
Carré de chocolat en mousse lactée et praliné-citron jaune Sorbet citron vert et vodka	14 €

(1) Plat non inclus dans la demi-pension

(2) Plat proposé en demi-pension, supplément de 10 €

 Origine de nos viandes, gibiers : France-Ue
Plat alliant plaisir et légèreté

Menu de Loire

(pour l'ensemble de la table)

Royale de foie gras aux sucs de crustacés
Pain de Vou à l'oseille

Grillade de foie gras de canard, nougatine sésame
Salade de légumes vinaigrés
Ou
Cœur de saumon « bio », asperges vertes de Mallemort
Citron caviar et croûtons dorés

Dos de sandre de France en bouillon safrané
Carottes de couleur de pays (suivant arrivage)
Ou
La beuchelle tourangelle
Écrasée de chou au parfum de noisette

Les fromages de chèvre du plateau

Crème caramel aux truffes de Cheillé
Croquant chocolat praliné

Menu à 53 € par personne, hors boissons.

Menu Potager

Onctueuse crème de champignons
Lamelles de poireaux au citron confit

Œuf de ferme « bio » poché, laitue d'hiver en fin velouté
Liégeois truffé

Les fruits et légumes de saison rôtis
Chou confit et lamelles de truffes

Pomme golden cuite au jus de framboise
Sorbet pomme verte et meringue citronnée

35 € par personne, hors boissons

Menu

Truffes de Cheillé

(Pour l'ensemble de la table)

*Sur un crémeux de pomme de terre,
Jaune d'œuf confit, lamelles de truffes*

*Noix de Saint-Jacques au naturel, truffes fraîches
Laitue d'hiver en fin velouté et liégeois truffé*

*Géline de Touraine en deux services
Suprême farci au foie gras, céleri crémé à la truffe
Bouillon de dodine truffé, raviole de potiron et huile de noix*

*Crème caramel truffée, lait de poule et mousse vanille
Feuille à feuille de chocolat blanc*

Macaron truffe, marron, meringue

*Menu à 82 € par personne, hors boissons
Menu à 117 € par personne accords vins et mets*