



# MENU

Guillaume Dallay,  
Chef de Cuisine  
et sa brigade réalisent pour vous :



# DEJEUNER

## Suggestions du chef...

Supplément

**Crumble d'escargots de M. Lorient** au Sainte-Maure-de-Touraine, aubergine, épinards, huile de basilic condimentée  
*Snails crumble with Sainte-Maure-de-Touraine [local goat cheese] eggplant, spinaches, basil flavored oil*

**Asperges blanches**, sauce hollandaise, mesclun  
*White asparagus, zabaglione sauce flavored with lemon fruit, mixed green salad*

Royale de cresson au **saumon fumé**, chips d'ail, lait fumé, comté croustillant  
*Watercress fashion flan and smoked salmon, garlic's chips, smoked milk, crusty tile cheese*

♦♦♦

**Lieu jaune rôti sur la peau**, soubise de navets nouveaux au kumquats confits  
*Green pollack roasted on its skin, spring turnips with candied kumquats*

**Filets de caille** farcis et panés, les cuisses rôties, chou vert frisé au lard, chutney de pomme, jus au vinaigre de truffes  
*Quail fillet stuffed and breaded, the legs roasted, curly green cabbage with bacon, apple's chutney, juice of truffles vinegar*

**Cochon "Roi Rose de Touraine®"** aux épices douces, petit pois et rillons, couenne croustillante  
*Roasted pig "Roi Rose de Touraine®" with sweet spices, peas and rillons, crispy rind*

♦♦♦

**Vacherin glacé** au lait d'amandes et groseilles, chantilly à la vanille gousse  
*Frozen almond and red currant vacherin [meringue cake], whipped Chantilly cream vanilla flavored*

**Tartelette** sablée aux pralines roses, sorbet fromage blanc  
*Tartlet with pink pralines, cottage cheese sherbet*

Entrée ♦ Plat : **28 €**

Plat ♦ Dessert : **28 €**

Entrée ♦ Plat ♦ Dessert : **35 €**

Prix nets T.T.C. en € - Hors boissons

**Carte évolutive, non contractuelle** – publication à titre indicatif

**Foie gras de canard** en fine gelée de Campari, chutney pomme-rhubarbe  
*Terrine of duck liver with a sweet Campari jelly, apple-rhubarb chutney*

10 €

**Noix de coquilles Saint-Jacques** de plongée, rôties au sel de sumac, nage de carottes arlequin au gingembre  
*Roasted scallops with "sumac salt", multicoloured carrots with ginger*

10 €

♦♦♦

**Saint-Pierre cuit sur la peau**, riz sauvage condimenté, crème de crevettes grises  
*Pan-seared John dory cooked on its skin, wild rice, prawns cream*

11 €

**Suprême de pigeonneau du pays de Racan** à la sauce soja, cannelloni de céleri rave et champignons, béatilles croustillantes  
*Breast of French squab with soya sauce, celeriac and mushrooms cannelloni's, crusty preparation of giblets*

11 €

♦♦♦

**Tomme de brebis** du Pays Lochois frais et affiné, sorbet céleri branche  
*Ewe cheese from "Lochois country", celery stalk sherbet*

8 €

♦♦♦

**Mangue glacée** et rôtie au safran de Touraine, crémeux chocolat-caramel, mousse à la noix de coco  
*Frozen mango and roasted with saffron from Touraine, creamy chocolate and caramel cream, coconut's mousse*

6 €

**Sablé breton aux fraises gariguettes** et crème mousseline, sorbet fraise-vin rouge, pesto basilic-amande  
*Breton shortbread cookie with strawberries "gariguettes" [variety of French strawberries] and creamy mousseline, strawberry and red wine sherbet, basil-almond pesto*

6 €

**Menu Enfant** jusqu'à 11 ans

**Child menu** until eleven

1 entrée ♦ 1 plat menu ♦ 1 dessert ♦ 1 boisson : **19 €**

1 starter ♦ 1 menu main course ♦ 1 dessert ♦ 1 soft drink



Le restaurant des nouveaux gourmands

# MENU DEGUSTATION

Servi pour l'ensemble de la table  
*Served for the whole table*

**Guillaume Dallay,**  
**Chef de Cuisine**  
et sa brigade réalisent pour vous :

**Foie gras de canard** en fine gelée de Campari, chutney pomme-rhubarbe  
*Terrine of duck liver with a sweet Campari jelly, apple-rhubarb chutney*

••••

**Lieu jaune** rôti sur la peau, soubise de navets nouveaux au kumquats confits,  
*Green pollack roasted on its skin, spring turnips with candied kumquats, fried polenta*

••••

**Suprême de pigeonneau du pays de Racan** à la sauce soja,  
cannelloni de céleri rave et champignons, béatilles croustillantes  
*Breast of French squab with soya sauce, celeriac and mushrooms cannelloni's,  
crusty preparation of giblets*

••••

**Tomme de brebis** du Pays Lochois frais et affiné, sorbet céleri branche  
*Ewe cheese from "Lochois country", celery stalk sherbet*

••••

**Intense chocolat Manjari** aux framboises fraîches,  
crème glacée au grué  
*Manjari chocolate ganache with vanilla heart, fresh raspberries*

**60€** par personne hors boissons  
Accord mets & vins : **30€**

Prix nets T.T.C.

  
*Le restaurant des nouveaux gourmands*