



DINER MENU

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



Crumble d'escargots de M. Lorient 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

Émietté de lapin au romarin et olives noires, lard fumé, mousseline de persil frisé, émulsion de champignons de Paris
Shredded rabbit with rosemary and black olives, smoked pork belly, parsley mousseline, mushrooms emulsion

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 aux 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, petits pois et rillons, couenne croustillante
Roasted pig "Roi Rose de Touraine®" with sweet spices, garden peas and pork belly pieces sautéed in lard, crusty pork 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 ♦ Dessert : **47 €**

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

Prix nets T.T.C. en € - Hors boissons

Carte évolutive, non contractuelle - publication à titre indicatif

DINER CARTE

Carte Supp. Menu

Asperges blanches et œuf de poule cuit à basse température, vinaigrette de coquillages aux agrumes confits et herbes fraîches
White asparagus and hen egg cooked on low temperature, shellfishes vinegar dressing with candied citrus fruits and fresh herbs **20 €** 10 €

Foie gras de canard en fine gelée de Campari, chutney pomme-rhubarbe
Terrine of duck liver with a sweet Campari jelly, apple-rhubarb chutney **25 €** 11 €

Crème Argenteuil et magret de canard fumé, pointes d'asperges
Argenteuil cream with soup and smoked duck, asparagus tips **16 €** 8 €

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 **26 €** 12 €

♦♦♦

Cabillaud poché aux asperges vertes françaises, beurre de Vouvray vanillé, pommes gaufrette
Poached cod fish fillet with French green asparagus, vanilla Vouvray butter **29 €** 14 €

Saint-Pierre cuit sur la peau, riz sauvage condimenté, crème de crevettes grises
John dory fillet roasted on its skin, wild rice, prawns cream **34 €** 15 €

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 **26 €** 12 €

Agneau de lait glacé au jus, socca, légumes printaniers, tempura de sauge
Roasted milk fed lamb, sweet pancake made with chick-pea flour, spring vegetables, sage tempura **34 €** 16 €

♦♦♦

Tomme de brebis du Pays Lochois frais et affiné, sorbet céleri branche
Ewe cheese from "Lochois country", celery stalk sherbet **10 €**

Chariot de fromages affinés par **Rodolphe Lemeunier***, pain aux noix
[*Champion du Monde 2007 des fromagers affineurs - Meilleur ouvrier de France 2007]
*Matured fine cheeses trolley, walnuts bread [*Cheese seller artisan world champion 2007 & MOF]* **14 €**

♦♦♦

Intense chocolat Manjari aux framboises fraîches, crème glacée au grué
Manjari chocolate ganache with vanilla heart, fresh raspberries **16 €** 8 €

Mille-feuille praliné amande-noisette, crème glacée à la fève de tonka
Puff pasty of praline cream with almond and hazelnut, tonka ice cream **13 €** 7 €

Mangue glacée et rôtie au safran de Touraine, crémeux chocolat-caramel, mousse à la noix de coco
Frozen mango roasted with saffron from Touraine, creamy chocolate and caramel cream, coconut's mousse **14 €** 7 €

Sablé breton aux fraises gariguettes et crème mousseline, sorbet fraise-rouge, pesto basilic-amande
Breton shortbread cookie with gariguettes strawberries and creamy mousseline, Strawberry-red wine sherbet, basil-almond pesto **13 €** 7 €



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 :

Émietté de lapin au romarin et olives noires, lard fumé, mousseline de persil frisé,
émulsion de champignons de Paris

Shredded rabbit with rosemary and black olives, smoked pork belly, parsley mousseline, mushrooms emulsion



Asperges blanches et œuf de poule cuit à basse température,
vinaigrette de coquillages aux agrumes confits et herbes fraîches

*White asparagus and hen egg cooked on low temperature,
shellfishes vinegar dressing with candied citrus fruits and fresh herbs*



Cabillaud poché aux asperges vertes françaises, beurre de Vouvray vanillé,
pommes gaufrette

Poached cod fish filet with French green asparagus, vanilla Vouvray butter



Agneau de lait glacé au jus, socca, légumes printaniers, tempura de sauge

Roasted milk fed lamb, sweet pancake made with chick-pea flour, spring vegetables, sage tempura



Tomme de brebis du Pays Lochois frais et affiné, sorbet céleri branche

Ewe cheese from "Lochois country", celery stalk sherbet



Sablé breton aux fraises gariguettes et crème mousseline,
sorbet fraise-vin rouge, pesto basilic-amande

*Breton shortbread cookie with gariguettes strawberries and creamy mousseline,
strawberry-red wine sherbet, basil-almond pesto*

82€ par personne hors boissons

Accord mets & vins : **40€**

Prix nets T.T.C.

The logo for 'Le 36' features the text 'Le 36' in a large, elegant, cursive font. The number '36' is significantly larger than the word 'Le'. The text is flanked by two sprigs of fresh green herbs, possibly parsley or basil, which are positioned behind the letters. Below the main text, the tagline 'Le restaurant des nouveaux gourmands' is written in a smaller, simpler font.

Le restaurant des nouveaux gourmands