

# ENTRÉES

LA JOUE -	• 16€
Joue de boeuf braisée, mousseline de patate	
douce, confit d'oignons rouges, sauce velours	
L'OEUF	• 16€
Oeuf basse température, chapelure de Pancetta, crémeux	
de blanc de poireaux, huile de truffe	
ESCARGOTS A L'AMBOISIENNE	14/19€
6 ou 12 escargots de Touraine, beurre d'ail, persil	
et noisettes torréfiées concassées  LE CROTTIN 🚳 ———————————————————————————————————	• 14€
	• 146
Crottin de chèvre chaud au miel de sologne, graines de courges torréfiées	* p
LE CREMEUX ( )	• 14€
Crémeux de blanc de poireaux,	
copeaux de tomme de chèvre, huile de truffe	
PLATS /	
	6 6 6
LE DAHL 🚳 —	• 21€
Lentilles corail, légumes de saison	
LES GNOCCHIS ( )	• 21€
Gnocchis, crémeux de choux fleurs, pois chiches grillés	
LA RECETTE DE MAMIE GEORGETTE	. 26€
Voir ardoise	
LE RETOUR DE PECHE DE PAPY HIPPOLYTE	. 26€
Voir ardoise	
LA PARTIE DE CHASSE DE TONTON GASTON	. 26€
Voir ardoise	
DESSERTS	
LE PRALINÉ —	• 13€
Biscuit roulé, mousseline praliné, crème anglaise café, noisettes torréfiées	
LE CROQ CHOU	• 13€
Chou pâtissier, glace vanille artisanale, caramel au beurre salée	
LA PAVLOVA	. 13€
Meringue, ganache chocolat blanc, fruits exotiques	CA TABLE

Tous nos prix sont indiqués en TTC. Service compris Toutes nos viandes sont d'origine française



## SAVEURS DU TERROIRS

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

37€ 44€

ENTRÉES

#### LA JOUE

Joue de boeuf braisée, mousseline de patate douce, confit d'oignons rouges, sauce velours

#### L'OEUF

Oeuf basse température, chapelure de Pancetta, crémeux de blanc de poireaux, huile de truffe

#### **ESCARGOTS À L'AMBOISIENNE**

6 ou 12 escargots de Touraine, beurre d'ail, persil et noisettes torréfiées concassées

PLATS

#### LA RECETTE DE MAMIE GEORGETTE

Voir ardoise

#### LE RETOUR DE PECHE DE PAPY HIPPOLYTE

Voir ardoise

#### LA PARTIE DE CHASSE DE TONTON GASTON

Voir ardoise

---- DESSERTS ----

....

#### LE PRALINÉ

Biscuit roulé, mousseline praliné, crème anglaise café, noisettes torréfiées

#### LE CROO CHOU

Chou pâtissier, glace vanille artisanale, caramel au beurre salée

#### LA PAVLOVA

Meringue, ganache chocolat blanc, fruits exotiques

Tous nos prix sont indiqués en TTC. Service compris Toutes nos viandes sont d'origine française

### **PESCO VEGETARIEN**

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

32€ 37€

### ENTRÉES

#### LE CROTTIN

Crottin de chèvre chaud au miel de sologne, graines de courges torréfiées

#### LE CREMEUX

Crémeux de blanc de poireaux, copeaux de tomme de chèvre, huile de truffe

#### ESCARGOTS À L'AMBOISIENNE

6 escargots de Touraine, beurre d'ail, persil et noisettes torréfiées concassées

PLATS

LE DAHL

Lentilles corail, légumes de saison

#### LES GNOCCHIS

Gnocchis, crémeux de choux fleurs, pois chiches grillés

DESSERTS ----

A CHOISIR PARMI LES DESSERTS DU MENU SAVEURS DU TERROIR

### MENU PETIT GOURMET

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT 15€

ENTRÉES

CROTTIN CHAUD

LE CREMEUX
PLATS

PLAT ENFANT DU JOUR

OMELETTE AUX OEUFS BIO

DESSERTS

2 BOULES DE GLACE

ASSIETTE DE FROMAGE