

Damien PIOCHON
ainsi que son équipe vous proposent :

Notre Carte Room Service à 39 Euros

Menu composé d'une entrée, d'un plat, fromage ou dessert parmi les plats de la carte

Nous pouvons vous proposer un accord mets et vins en fonction de votre choix de menu ; n'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos Maîtres d'Hôtel.

Si vous prenez un plat en direct, le temps de préparation sera allongé. Veuillez-nous en excuser.

Les Entrées

ASPERGE BLANCHE

de la Fruitière Tourangelle en plusieurs textures (Vegan) 13 €

ŒUF PARFAIT

en croûte de paprika fumé, petits pois frais en fraîcheur et coulis 13 €

MOUSSELINE DE LIEU

au safran sur son lit de crudités, coloré au balsamique 13 €

FOIE GRAS ET L'OIGNON

ballotin de foie gras, oignons rouges pickles, poudre d'oignon rouge, coulis d'oignon caramélisé, oignons frits 23 € (supplément 4 €)

Les Plats

CABILLAUD

en panure de crevettes, palet de pomme de terre confite et ragoût de fèves 23 €

SUPRÊME DE POULET

au cœur de Sainte-Maure de Touraine, polenta à l'épice Chimichurri poêlée 22 €

RILLONS ROI ROSE,

glacés au jus, risotto de carottes à la coriandre 21 €

FÈVES ET PETITS POIS

en textures différentes et coulis de tomate confite aux senteurs du Sud (Vegan) 15 €

Les Desserts

PALET D'OR CHOCOLAT 70%

ananas braisé au rhum vieux et poivre noir Sarawak, streusel cacao 12 €

POIRE POCHÉE,

à la cardamome, crème de caramel, croustillant au sarrasin 12 €

TARTE CITRON AUTREMENT... 12 €