

Amuse-bouche

Asperges blanches de la Sarthe, chair de tourteau, sorbet aux herbes

Dos de maigre sauvage cuit à l'unilatéral, fèves et jeunes oignons nouveaux aux rillons de Touraine, bouillon de volaille mousseux au beurre fumé

Pavé de veau pris dans le quasi rôti au beurre demi-sel de la ferme Bodart, pommes de terre de Noirmoutier et légumes primeurs, une rapée de truffe blanche d'été, jus réduit

"Transparence d'été":
Fraises Mara des bois de Sologne légèrement mentholées et mousse au citron vert, biscuits japonais, sorbet au concombre et à la menthe

73€ par personne - sur réservation -