

Menu starter, main course and dessert at 46 € :

Starters :

Langoustine bisque, bread crouton, citrus butter emulsion

Homemade foie gras with Muscat, artisanal gingerbread, garden plum chutney, red Kampot pepper, and Espelette chili +€4

Cream of mushroom soup with its cappuccino foam, parmesan crisps, crushed chestnuts

Main courses :

Jack Be Little pumpkin stuffed with onion, mushroom and parsley, brown jus

Langoustines with their bisque, wild rice

Half duck breast, carrot mousseline with brown butter, gingerbread crumble cooked in duck fat, herb-roasted baby potatoes (Herbes de Provence)

Desserts :

Chocolate lava cake with caramel sauce

Cheese plate

Frozen nougat with local Touraine honey and strawberry coulis*

Menu entrée, plat et dessert à 46 €

Entrées :

Bisque de langoustines, croûton de pain, beurre monté aux agrumes

Foie gras maison au Muscat, pain d'épices artisanal, chutney de prunes du jardin, poivre rouge de Kâmpôt et piment d'Espelette +4 €

Velouté de champignons et son cappuccino, chips de parmesan, éclats de marrons

Plats :

Jack be little farcie aux oignons, champignons et persil, jus brun

Langoustines et leur bisque, riz sauvage

Demi-magret de canard, mousseline de carottes au beurre noisette, éclats de pain d'épices à la graisse de canard, pommes de terre grenaille aux herbes de Provence

Desserts :

Mi-cuit au chocolat, sauce caramel

Assiette fromage

Nougat glacé au miel de Touraine et coulis de fraise*