



Entrée-plat ou plat-dessert 49.50€

Entrée-plat-dessert 55.50€

Mise en bouche

Hors boissons

Nos entrées

- Noix de saint jacques en carpaccio, aux saveurs thaï
- Œuf (local) cocotte à la crème double, crème d'ail fumée et girolles poêlées
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'échalotes caramélisées au miel, pain d'épices "maison"

Nos plats

- Mousseline de turbot, à l'essence de safran, petits légumes de saisons glacés
- Caviar de veau rôti au chenin, anguille fumée, mini choux farci, pommes duchesse
- Suprême de poulette de Racan farci, velouté au Noilly-Prat, poêlé de champignons, et pommes cocotte

Nos desserts

- Assiette de fromages de chèvre, panaché de salade du marché
- Coulant au chocolat BIO 73% cacao "trinitario" originaire de Saint-Domingue
- Croustillant d'ananas Victoria rôti, quenelle de glace praliné "maison"
- Soufflé à la nougatine "maison" au cacahuètes, flambé au cointreau



"LES RACINES DANS L'ASSIETTE"

12 place de l'hôtel de ville 37600 Loches

Réservation au **02.47.59.04.80**

E-mail : **lesracinesdanslassiette@gmail.com**