



**Déjeuner autour de la truffe et du safran.**  
**Dimanche 1<sup>er</sup> février 2026**

**Les salés apéritifs autour du Safran de Touraine**

Tartare de St Jacques au safran  
*Vinaigrette d'agrumes, moutarde de l'Île de Ré Martin-Pouret*

-----  
Tartelette à la mousse de chèvre  
*Poire, safran, moutarde Élysée*

-----  
Ballotine de volaille  
*Crème safranée*

**Mise en bouche :** Autour de la betterave confite, le safran de Touraine en textures.

**Entrée :** « Cervelas » de homard, moules et poireau  
*Espumas au safran. Tuile perlée à l'encre de seiche.*

**Poisson :** La Côtelette de sole rôtie au coulis de truffe de Touraine.  
*Céleri rave farci. Sabayon au Vouvray.*

**Viande :** Le quasi de veau cuit gentiment. Râpée minute de truffes fraîches.  
*Variation autour du chou-fleur. Le jus de braisage.*

**Le fromage :** Le Galet de Loire au cœur de truffe.  
*Vierge de fruits secs. Croûtons de brioche grillée.*

**Le dessert :** Le Fondango®, émulsion de chocolat blanc à la truffe noire.  
*Sorbet chocolat. Praliné de cèpes.*

