

LES ENTREES

APPETIZERS

L'ŒUF D'Anne LAMY / <i>EGGS by Anne LAMY</i>	36 €
Cuit mollet. Fondue d'oignon doux parfumée aux truffes de Touraine. Crèmeux de jambon Ibérique et salsifis rôtis. <i>Soft-boiled. Sweet onion fondue flavored with Touraine truffles. Cream of Iberian ham and roast salsifies.</i>	
L'ANGUILLE / <i>EEL</i>	41 €
Filet poêlé. Mie de pain dorée aux graines de céleri. Salade de saison à la vinaigrette d'échalotes frites. <i>Pan fried fillet. Crispy golden bread crumbs with celery seeds. Seasonal salad with fried shallot dressing.</i>	
LA LANGOUSTINE / <i>LANGOUSTINE</i>	46 €
Crue et cuite en demi-coque aux litchis et avocats. Pétales de pomme de terre aux oursins. <i>Cooked and uncooked in a half shell with lychees and avocados. Potato petals with sea urchins.</i>	
* LE CAVIAR DE SOLOGNE / * <i>SOLOGNE CAVIAR</i>	75 €
Carpaccio de St Jacques. Crème de chou fleur. Gelée claire de bouillon aux poissons séchés. Wakamé et raisins de mer. <i>Scallop carpaccio. Cauliflower cream. Clear dried fish broth jelly. Wakame seaweed and Umibudo from Okinawa.</i>	

NOS PRIX SONT NETS / *OUR PRICES ARE NET AND INCLUDE TAXES*

*Plats avec supplément dans le cadre d'un forfait 1/2 pension

**Dishes with an extra charge as part of a ½ board package*

LE POTAGER VEGETABLE GARDEN

LE CELERI RAVE D'Eric ROY EN CROÛTE / *CELERIAC by Eric ROY IN A CRUST* 38 €
Truffes de Touraine. Fruité noir de Xavier ALAZARD.
Touraine Truffles. Black and fruity olive oil by Xavier ALAZARD

FLOWER SPROUT ET COLRAVE 32 €
FLOWER SPROUT AND KOHLRABI (*cross between Brussels sprouts and kale)*
Feuilles de riz croustillantes et crème de sésame.
Crunchy rice sheets and sesame cream.

LES POISSONS FISHES DISHES

LE SANDRE / *PIKE-PERCH* 57 €
Doré sur la peau. Flaveurs de noisettes grillées.
Collection de betteraves : les unes fermentées, d'autres fumées.
Quenelles de persil simple.
Cooked in its skin; Grilled hazelnut favors.
Beetroot collection: some fermented, others smoked. Parsley dumplings.

LE ST PIERRE / *JOHN DORY* 63 €
Poêlé sur l'arête. Endives braisées et profiteroles de salsifis truffés.
Dentelle de peau croquante et keylime.
Pan fried whole. Braised endives and profiteroles of truffled salsifies.
Crispy skin in a lacy crêpe and key lime.

NOS PRIX SONT NETS / *OUR PRICES ARE NET AND INCLUDE TAXES*

*Plats avec supplément dans le cadre d'un forfait 1/2 pension
**Dishes with an extra charge as part of a ½ board package*

LES VIANDES. MEAT

LE PIGEONNEAU DE Rémy ANEZO / <i>SQUAB by Rémy ANEZO</i> Rôti au jus de presse. Embeurrée d'épinard au gruë de cacao. La cuisse braisée en raviole de polenta. <i>Roasted with the press juices. Buttered spinach with cocoa nibs. Braised thigh in a polenta raviole.</i>	61 €
LA POITRINE DE PORC DE LA CABINETTE / <i>PORK BELLY FROM LA CABINETTE</i> Rillons truffés, longuement confits. Bonbons de pied de porc et duxelles aux escargots de Lisa Lamontre. <i>Slow cooked truffled pork cracklings. Pigs trotters sweets with Lisa Lamontre's snails and duxelles.</i>	59 €
RIS DE VEAU / <i>VEAL SWEETBREADS</i> Dorée au sautoir. Au verjus « Perle de raisin » et feuilles de bergamote. <i>Lightly pan fried. "Perle de raisin" verjuice and bergamot leaves.</i>	61 €

LES FROMAGES CHEESE

CHARIOT DE FROMAGES AFFINES PAR Rodolphe LE MEUNIER <i>TROLLEY OF SELECTED CHEESES MATURED BY Rodolphe LE MEUNIER</i>	22 €
L'ONZAINOIS DE Sylvie et Didier RAGOT <i>ONZAINOIS cheese by Sylvie et Didier RAGOT</i> Chantilly de céleri branche au combawa. Croquants de brioche sablée. <i>Celery and combava whipped cream. Crunchy shortbread brioche.</i>	24 €
MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) / <i>CHILDREN'S MENU (up to 12 years old)</i>	35€

NOS PRIX SONT NETS / *OUR PRICES ARE NET AND INCLUDE TAXES*

*Plats avec supplément dans le cadre d'un forfait 1/2 pension

**Dishes with an extra charge as part of a ½ board package*

Toutes nos viandes sont d'origine française. *All our meats are of french origin*

VÉGÉTARIEN 79 € (*SUPPLÉMENT 10 € AVEC FROMAGE*)
AVEC L'ACCORD METS ET VINS 128€ (Verre de vin 8cl par plat)
VEGETARIAN 79 € (*EXTRA 10 € WITH CHEESE*)
WITH FOOD AND WINES PAIRING 128€ (*Glass of wine 8cl per course*)

« TARTE » DE LÉGUMES ET JEUNES POUSSÉS DU MOMENT
VEGETABLE AND SEASONAL BABY SALAD LEAVES "TART"
Sorbet au cresson de fontaine. Vinaigrette d'herbes au gingembre.
Watercress sorbet. Herb and ginger salad dressing.



LE CELERI RAVE D'Eric ROY EN CROÛTE
CELERIAC by Eric ROY IN A CRUST
Truffes de Touraine. Fruité noir de Xavier ALAZARD.
Touraine Truffles. Black and fruity olive oil by Xavier ALAZARD.



FLOWER SPROUT ET COLRAVE
FLOWER SPROUT AND KOHLRABI (*cross between Brussels sprouts and kale)*
Feuilles de riz croustillantes à la crème de sésame et limequat.
Crunchy rice sheets and sesame and limequat cream.



CHOIX DE DESSERT À LA CARTE
CHOICE OF DESSERT FROM THE MENU

ESCAPADE GOURMANDE 105 € (SUPPLÉMENT 10 € AVEC FROMAGE)
AVEC L'ACCORD METS ET VINS 164€ (Verre de vin 8cl par plat)
GOURMET ESCAPADE 105 € (EXTRA 10 € WITH CHEESE)
WITH FOOD AND WINES PAIRING 164€ (Glass of wine 8cl per course)

« TARTE » DE LÉGUMES ET JEUNES POUSSÉS DU MOMENT
VEGETABLE AND SEASONAL BABY SALAD LEAVES "TART"
Sorbet au cresson de fontaine. Huile d'herbes.
Watercress sorbet. Herb oil.



L'ANGUILLE / EEL
Filet poêlé. Mie de pain dorée aux graines de céleri.
Salade de saison à la vinaigrette d'échalotes frites. Pomme de terre au poireau.
Pan fried fillet. Crispy golden bread crumbs with celery seeds.
Seasonal salad with fried shallot dressing. Potato with leek.



LE SANDRE / PIKE-PERCH
Doré sur la peau. Flaveurs de noisettes grillées.
Collection de betteraves : les unes fermentées, d'autres fumées.
Quenelles de persil simple.
Cooked in its skin; Grilled hazelnut favors.
Beetroot collection: some fermented, others smoked. Parsley dumplings.



LA POITRINE DE PORC DE LA CABINETTE / PORK BELLY FROM LA CABINETTE
Rillons truffés, longuement confits.
Bonbons de pied de porc et duxelles aux escargots de Lisa Lamontre.
Slow cooked truffled pork cracklings.
Pigs trotters sweets with Lisa Lamontre's snails and duxelles.



CHOIX DE DESSERT À LA CARTE
CHOICE OF DESSERT FROM THE MENU

Ce menu est servi uniquement pour **l'ensemble de la table**
Commande enregistrée jusqu'à 13h 30 au déjeuner et 21h 00 pour le dîner.
*This menu is served for **the whole table** until 1.30 pm for lunch and 9:00 pm for dinner*

NOS PRIX SONT NETS / OUR PRICES ARE NET AND INCLUDE TAXES
Toutes nos viandes sont d'origine française/ All our meats are of french origin

DÉGUSTATION 165 €
AVEC L'ACCORD METS ET VINS 244€ (Verre de vin 8cl par plat)
WITH FOOD AND WINES PAIRING 244€ (Glass of wine 8cl per course)

LE CAVIAR DE SOLOGNE / *SOLOGNE CAVIAR*
Carpaccio de St Jacques et crème de chou fleur. Fine gelée iodée. Wakamé.
Scallop carpaccio and cauliflower cream. Fine iodized jelly. Wakame seaweed.



LA LANGOUSTINE / *LANGOUSTINE*
Crue et cuite en demi coque aux litchis et avocats. Pétales de pomme de terre aux oursins.
Cooked and uncooked in a half shell with lychees and avocados.
Potato petals with sea urchins.



LE SAINT PIERRE / *JOHN DORY*
Poêlé sur l'arête. Endives braisées et profiteroles de salsifis truffés.
Dentelle de peau croquante et keylime.
Pan fried whole. Braised endives and profiteroles of truffled salsifies.
Crispy skin in a lacy crêpe with key lime.



CONSOMMÉ DE QUEUE DE BŒUF GLACÉ AU RAIFORT
OXTAIL CONSOMME WITH HORSERADISH
Œuf de caille acidulé et semoule croquante de topinambour.
Tangy quails egg and crunchy Jerusalem artichoke semolina.



LE PIGEONNEAU DE Rémy ANEZO / *SQUAB by Rémy ANEZO*
Rôti au jus de presse. Embeurrée d'épinard au grué de cacao.
La cuisse braisée en raviole de polenta.
Roasted with the press juices. Buttered spinach with cocoa nibs.
Braised thigh in a polenta raviole.



L'ONZAINOIS DE Sylvie et Didier RAGOT / *ONZAINOIS cheese by Sylvie et Didier RAGOT*
Chantilly de céleri branche au combawa. Croquants de brioche sablée.
Celery and combava whipped cream. Crunchy shortbread brioche.



COLLECTION D'AGRUMES DU MAS BACHÈS / *CITRUS COLLECTION BY MAS BACHES*
Biscuit au thé matcha. Mousseline au combawa.
Sorbet aux oranges rôties et safran « Cœur Val de Loire »
Matcha tea biscuit. Combava mousse.
Sorbet of roast oranges with « Cœur Val de Loire » saffron.



LE CHOCOLAT ET LA CACAHUÈTE / *CHOCOLATE AND PEANUT*
Parfait chocolat et crème glacée à la cacahuète.
Chocolate and peanut ice cream parfait.

Ce menu est servi uniquement pour **l'ensemble de la table**
Commande enregistrée jusqu'à 13h 30 au déjeuner et 21h 00 pour le dîner.
*This menu is served for **the whole table** until 1.30 pm for lunch and 9:00 pm for dinner*
NOS PRIX SONT NETS / *OUR PRICES ARE NET AND INCLUDE TAXES*

LES DESSERTS *DESSERTS*

COLLECTION D'AGRUMES DU MAS BACHÈS 22 €
CITRUS COLLECTION BY MAS BACHES
Biscuit au thé matcha. Mousseline au combawa.
Sorbet aux oranges rôties et safran « Cœur Val de Loire ».
Matcha tea biscuit. Combawa mousse.
Roast oranges and « Cœur Val de Loire » saffron sorbet.

LE CHOCOLAT ET LA CACAHUÈTE 22 €
CHOCOLATE AND PEANUT
Parfait chocolat et crème glacée à la cacahuète.
Chocolate and peanut ice cream parfait.

LE SOUFLÉ / *SOUFFLÉ* 22 €
Aux fruits de la passion. Sorbet ananas aux feuilles de coriandre.
With passion fruit. Pineapple and coriander leaf sorbet.

L'EXOTIQUE / *EXOTIC* 22 €
Financier comme un baba au rhum.
Ananas rôtis aux épices. Sorbet exotique.
Financier (butter and almond cake) like a rum baba.
Pineapple roasted with spices. Exotic sorbet.

LA BANANE ET LE CITRON VERT 22 €
BANANA AND LIME
Un tartare à la noix de muscade et crème glacée.
Entremet praliné/noisette.
Nutmeg tartar and ice cream. Praline/hazelnut entremet.

NOS PRIX SONT NETS / *TAXES INCLUDED*