

LES ENTREES

APPETIZERS

CEPES ET JEUNES RACINES D'Eric ROY <i>CEPS AND YOUNG ROOT VEGETABLES by Eric ROY</i> Béarnaise de cèpes. Racines dorées au sautoir. Noix grillées. <i>Cep mushroom bearnaise sauce. Root vegetables lightly cooked. Grilled nuts.</i>	36 €
LE FOIE GRAS <i>FOIE GRAS</i> Au jus de poulet. Coings et kumquats au safran « Cœur Val de Loire » <i>With chicken juices. Quinces and kumquats with « Cœur Val de Loire » saffron</i>	39 €
L'ANGUILLE <i>EEL</i> 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>	41 €
LA DAURADE ROYALE <i>GILT-HEAD SEA BREAM</i> Le dos juste marqué en strates au cresson et satay. Le ventre en tartare. Gonades d'oursins. <i>Very lightly pan-seared, with watercress and satay. Fish belly tartare. Sea-urchin roe.</i>	45 €
* LE CAVIAR DE SOLOGNE <i>*SOLOGNE CAVIAR</i> Carpaccio de St Jacques et crème de chou fleur. Fine gelée iodée. Wakamé. <i>Scallop carpaccio and cauliflower cream. Fine iodized jelly. Wakame seaweed</i>	75 €

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 1/2 board package

LES POISSONS

FISHES DISHES

LE TURBOT	60 €
<i>TURBOT</i>	
Poêlé. Polenta à la cardamome verte et pamplemousse confit. La peau croquante en crêpe dentelle. Mousseline de persil tubéreux au beurre noisette. <i>Pan-fried. Polenta with green cardamom and grapefruit confit. Crispy skin in a lacy crêpe. Turnip-rooted parsley root and butter mousse.</i>	
LE BROCHET	58 €
<i>PIKE</i>	
Parfumé au lard de Colonnata puis doré au sautoir. Collection de Brassicacées <i>Flavored with Lardo di Colonnata then lightly pan cooked. Collection of Brassicas.</i>	
*LE HOMARD	71 €
<i>*LOBSTER</i>	
Pied de porc aux châtaignes et demi-secs torréfiés. Jus brun. <i>Pigs trotters with roasted sweet chestnuts. Brown gravy.</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 1/2 board package*

LES VIANDES.

MEAT

<p>LE PINTADEAU BIO DE Michel REVEAU <i>ORGANIC YOUNG GUINEA FOWL by Michel REVEAU</i> Doré sur la peau. La cuisse en saucisse fumée. Biscuit de cèpes, jus à la cardamome noire. <i>Cooked in its skin; Thigh in a smoked sausage. Cep biscuit with black cardamom.</i></p>	59 €
<p>LE RIS DE VEAU <i>VEAL SWEETBREADS</i> La pomme rôtie. Buccins au beurre noisette. Coulis d'endives, noix de pecan, citron confit. <i>Roasted. Whelks with warm butter sauce. Endive, pecan nut and lemon confit coulis.</i></p>	60 €
<p>LE DOS DE BICHE <i>DOE MEAT</i> Au foie gras. Poché à la mousseline de trompette. Légumes du moment. Crème d'épices douces <i>With foie gras. Poached with trompette mushroom purée. Seasonal vegetables. Soft spice cream.</i></p>	62 €
<p>PRESSÉ DE LIÈVRE À LA ROYALE <i>PRESSED HARE A LA ROYALE</i> Cannelloni de cèpes caramélisés et céleri au foie gras. Compotée de cynorhodon <i>Cannelloni with caramelized cep mushrooms and celery with foie gras. Cynorhodon compote.</i></p>	56 €

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 1/2 board package

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

LES FROMAGES *CHEESE*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINES PAR Rodolphe LE MEUNIER 22 €
TROLLEY OF SELECTED CHEESES MATURED BY Rodolphe LE MEUNIER

LE SAINTE MAURE DE Sylvie et Didier RAGOT 24 €
Feuille de lard fumé, courge croquante et anis vert.
SAINT MAURE goats cheese by Sylvie and Didier RAGOT
Smoked bacon, crunchy squash and green aniseed.

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) / *CHILDREN'S MENU (up to 12 years old)* 35€

VÉGÉTARIEN 75 € (*SUPPLÉMENT 10 € AVEC FROMAGE*)
AVEC L'ACCORD METS ET VINS 124€ (Verre de vin 8cl par plat)
VEGETARIAN 75 € (EXTRA 10 € WITH CHEESE)
WITH FOOD AND WINES PAIRING 124€ (Glass of wine 8cl per course)

COLLECTION DE BRASSICACÉES
COLLECTION OF BRASSICAS
Vinaigrette tiède à l'huile de cresson.
Warm dressing with watercress oil



LA TATIN D'OIGNONS DOUX
SWEET ONION UPSIDE DOWN TART
Au romarin. Caramel de cidre.
With rosemary. Cider caramel.



LES SALSIFIS D'Eric ROY
SALSIFIES by Eric ROY
Juste poêlés. Noix grillées et crumble à la chicorée.
Lightly pan-cooked. Grilled nuts and chicory crumble.



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

LES DESSERTS *DESSERTS*

LE RIZ AU LAIT / *RICE PUDDING* 23 €
Pomme / cannelle et gelée de clémentines.
Crème glacée aux saveurs d'enfance.
Apple / cinnamon and Clementine jelly. Caramel ice cream.

LE CHOCOLAT ET LE QUINOA D'ANJOU 23 €
CHOCOLATE AND QUINOA FROM ANJOU
Crémeux et pâtisserie croustillante au chocolat.
Sorbet au quinoa d'Anjou, nougatine de sablé breton.
Cream and crispy chocolate « pâtisserie ».
Sorbet with quinoa from Anjou, Breton « nougatine » shortbread.

LE SOUFFLE A LA PATE D'AMANDE 23 €
SOUFFLE WITH ALMOND PASTE
Sorbet orange potimarron
Potimarron orange sorbet

LA POIRE / *PEAR* 23 €
Acidulée au cassis et écorces de citron. Sorbet à la poire williams.
Tangy with blackcurrant and lemon zest. Williams pear sorbet

LA PECHE / *PEACH* 23 €
Rôtie au miel. Sorbet abricot caramélisé. Crème légère au romarin.
Rafrachie aux senteurs de Provence.
Roasted with honey. Caramelized apricot sorbet. Light rosemary cream.
Provence herbs sorbet.

NOS PRIX SONT NETS / *TAXES INCLUDED*

AU FIL DE LA LOIRE 85 € (SUPPLÉMENT 10 € AVEC FROMAGE)
AVEC L'ACCORD METS ET VINS 134€ (Verre de vin 8cl par plat)
ALONG THE LOIRE 85 € (EXTRA 10 € WITH CHEESE)
WITH FOOD AND WINES PAIRING 134€ (Glass of wine 8cl per course)

LE FOIE GRAS

FOIE GRAS

Au jus de poulet. Coings et kumquats au safran « Cœur Val de Loire »
With chicken juices. Quinces and kumquats with « Cœur Val de Loire » saffron



LE BROCHET

PIKE

Parfumé au lard de Colonnata puis doré au sautoir.
Collection de Brassicacées
Flavored with Lardo di Colonnata then lightly pan cooked.
Collection of Brassicas.



LE PINTADEAU BIO DE Michel REVEAU

ORGANIC YOUNG GUINEA FOWL by Michel REVEAU

Doré sur la peau. La cuisse en saucisse fumée.
Biscuit de cèpes, jus à la cardamome noire.
Cooked in its skin; Thigh in a smoked sausage.
Cep biscuit with black cardamom.



CHOIX DE DESSERT À LA CARTE

CHOICE OF DESSERT FROM THE MENU


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 1/2 board package*


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

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)

CEPES ET JEUNES RACINES D'Eric ROY
CEPS AND YOUNG ROOT VEGETABLES by Eric ROY
Béarnaise de cèpes. Racines dorées au sautoir. Noix grillées.
Cep mushroom bearnaise sauce. Root vegetables lightly cooked. Grilled nuts


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


LE TURBOT
TURBOT
Poêlé. Polenta à la cardamome verte et pamplemousse confit.
La peau croquante en crêpe dentelle. Mousseline de persil tubéreux au beurre noisette.
Pan-fried. Polenta with green cardamom and grapefruit confit.
Crispy skin in a lacy crêpe. Turnip-rooted parsley root and butter mousse.


LE DOS DE BICHE
DOE MEAT
Au foie gras. Poché à la mousseline de trompette.
Légumes du moment. Crème d'épices douces
With foie gras. Poached with trompette mushroom purée.
Seasonal vegetables. Soft spice cream.


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 DAURADE ROYALE / GILT-HEAD SEA BREAM

Le dos juste marqué en strates au cresson et satay.
Le ventre en tartare. Gonades d'oursins.
Very lightly pan-seared, with watercress and satay.
Fish belly tartare. Sea-urchin roe.



LE HOMARD / LOBSTER

Pied de porc aux châtaignes et demi-secs torréfiés. Jus brun.
Pigs trotters with roasted sweet chestnuts. Brown gravy.



« MERINGUE » GLACÉE À L'ORANGE / ORANGE GLAZED « MERINGUE »

Cœur crémeux au genièvre / Creamy center with juniper.



LE PINTADEAU BIO DE Michel REVEAU

ORGANIC YOUNG GUINEA FOWL by Michel REVEAU
Doré sur la peau. La cuisse en saucisse fumée.
Biscuit de cèpes, jus à la cardamome noire.
Cooked in its skin; Thigh in a smoked sausage.
Cep biscuit with black cardamom.



LE SAINTE MAURE DE Sylvie et Didier RAGOT

Feuille de lard fumé, courge croquante et anis vert.
SAINT MAURE goats cheese by Sylvie and Didier RAGOT
Smoked bacon, crunchy squash and green aniseed.



LA POIRE / PEAR

Acidulée au cassis et écorces de citron. Sorbet à la poire williams.
Tangy with blackcurrant and lemon zest. Williams pear sorbet



LE CHOCOLAT ET QUINOA D'ANJOU / CHOCOLATE AND ANJOU QUINOA

Pâtissière croustillante, nougatine de sablé breton. Sorbet au quinoa torréfié.
Crunchy pastry, brittany buttery biscuit nougatine. Roasted quinoa sorbet.

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