

**LES ENTREES****APPETIZERS**

- LES ASPERGES DE Samuel MARPAULT / *Samuel MARPAULT'S ASPARAGUS* 36 €  
Jaune d'œuf fumé et confit à l'huile de cosses. Petit pois / carotte, autrement...  
Crème glacée aux asperges.  
*Smoked egg yolk preserved with pod oil. Peas / carrot, prepared differently...  
Asparagus ice cream.*
- LA MORILLE / *THE MOREL MUSHROOM* 39 €  
Farcie au ris de veau. Royale de foie gras et jus de poulet au thé lapsang souchong  
« Tofu » d'haricot vert au lait d'amande  
*Stuffed veal sweetbreads. Foie gras « Royale » and chicken juice with lapsang souchong tea  
« Tofu » of French string beans with almond milk.*
- L'ANGUILLE / *THE EEL* 41 €  
Filet poêlé. Mie de pain dorée aux graines de céleri.  
Salade de saison à la vinaigrette d'échalotes frites. Pomme de terre fondante au poireau.  
*Pan-sautéed fillet. Golden bread with celery seeds.  
Seasonal salad with fried shallot vinaigrette. Melting potato with leek.*
- LE MULET DE LOIRE / *THE LOIRE MULLET* 43 €  
Filet marqué au satay, tartare à l'huile et mousseline de crustacés.  
Purée de cresson, oursin.  
*Fillet studded with satay, tartar with oil and a delicate shellfish mousse.  
Watercress purée, urchin.*
- \* LE CAVIAR DE SOLOGNE / *\*THE SOLOGNE CAVIAR* 75 €  
Avec un blanc manger de langoustine. Transparence de pomme de terre aux herbes aromatiques.  
*With Dublin Bay prawn « blanc manger ». Potato transparency with aromatic herbs.*

**LES POISSONS****FISHES**

- LE ROUGET BARBET / *THE RED MULLET* 60 €  
Poché entier dans l'huile d'olive. Jus d'arêtes.  
Artichaut poivrade et foie gras poêlé. Coulis noir.  
*Poached whole in olive oil. Bone gravy.  
Purple artichoke and pan-sautéed foie gras. Black coulis.*
- LE DUO DE CLUPÉIDÉS / *THE DUO OF CLUPEIDS FISHES* 58 €  
L'alose de Loire en croûte de pain. Crème de pomme de terre à l'ail des ours.  
Les sprats en cromesquis. Pointes d'asperges  
*The shad from the Loire River in a bread crust. Potato cream with wild garlic.  
The sprats as Kromesky fritters. Asparagus tips.*
- \*LE HOMARD / *\*THE LOBSTER* 71 €  
À peine fumé. Petits pois à la Française et rhubarbe. Royale à l'estragon.  
*Slightly smoked. French style peas and rhubarb. Tarragon « royale ».*

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

**LES VIANDES.****MEATS**

LE PIGEONNEAU DE Rémy ANEZO / <i>Rémy ANEZO's SQUAB</i>	61 €
Rôti au jus de presse. Spirale de pomme de terre. Bouquet de salades parfumé aux cosses de pois. Les cuisses en cannelloni au céleri, truffes et foie gras <i>Roasted and juice pressed out from its carcass. Potato spiral. Salad flavoured with pea pods. Leg meat in cannelloni with celery, truffles and foie gras.</i>	
LE BŒUF / <i>THE BEEF</i>	63 €
Poché au vin de Montlouis à la façon du Domaine. Légumes des jardins d'Éric ROY et morilles. <i>The Domaine' style beef poached with Montlouis wine. Eric ROY's garden vegetables and morel mushrooms.</i>	
LE PALERON DE VEAU / <i>THE VEAL CHUCK STEAK</i>	56 €
Fondant. Purée d'olives taggiasca et pâte de mandarine. Jeunes carottes et betterave. Jus de braisage. <i>Tender. Taggiasca olive purée and mandarin dough. Baby carrots and beetroot. Braised juice.</i>	
LE RIS DE VEAU / <i>THE VEAL SWEETBREADS</i>	60 €
Grillons meunière. Crémeux de pomme de terre et céleri à la gousse de vanille Emulsion de zan. Jus de veau acidulé. <i>« Grillons meunière » (cooked in browned butter). Potato cream and celery with vanilla pod. « Zan » emulsion. Tangy veal juice.</i>	

**LES FROMAGES****THE CHEESES**

CHARIOT DE FROMAGES AFFINES PAR Rodolphe LE MEUNIER	22 €
<i>TROLLEY OF SELECTED CHEESES MATURED BY Rodolphe LE MEUNIER</i>	
MILLEFEUILLE D'ONZAINOIS / « ONZAINOIS » MILLEFEUILLE	24 €
Parfumé aux bourgeons de sapin. Carpaccio d'avocat. <i>Flavoured with fir tree buds. Avocado Carpaccio.</i>	
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 européenne. *All our meats are of European origin*

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

LES ASPERGES DE Samuel MARPAULT / *Samuel MARPAULT'S ASPARAGUS*  
Jaune d'œuf fumé et confit à l'huile de cosses. Petit pois / carotte, autrement...  
Crème glacée aux asperges.  
*Smoked egg yolk preserved with pod oil. Peas / carrot, prepared differently...*  
*Asparagus ice cream.*



LE DUO DE CLUPÉIDÉS / *THE DUO OF CLUPEIDS FISHES*  
L'alose de Loire en croûte de pain. Crème de pomme de terre à l'ail des ours.  
Les sprats en cromesquis.  
*The shad from the Loire River in a bread crust. Potato cream with wild garlic.*  
*The sprats as Kromesky fritters.*



LE BŒUF / *THE BEEF*  
Poché au vin de Montlouis à la façon du Domaine.  
Légumes des jardins d'Éric ROY et morilles.  
*The Domaine' style beef poached with Montlouis wine.*  
*Eric ROY's garden vegetables and morel mushrooms.*



*CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE*  
*CHOICE OF DESSERTS FROM THE À LA CARTE MENU*

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

LES PETITS POIS/ CAROTTE  
*THE PEAS/CARROT*

Sur une fine purée: Bouchées gourmandes à la noisette grillée. Jeunes carottes d'Éric ROY.  
Vinaigrette à l'huile d'aneth. Ail des ours et jeunes pousses.  
*Over a delicate purée: Hearty « bouchées » with roasted hazelnut. Éric ROY's baby carrots.*  
*Dill oil seasoning. Wild garlic and baby sprouts.*



LES ASPERGES DE Samuel MARPAULT / *Samuel MARPAULT'S ASPARAGUS*  
En risotto aux morilles / *As a risotto with morel mushrooms.*



L'ŒUF FERMIER d'Anne LAMY / *Anne LAMY'S FREE-RANGE EGG*  
Les blancs en papillote farcis du jaune confit. Crème d'oseille et sablé aux oeufs durs.  
*« Papillote » of the whites stuffed with preserved yolk. Sorrel cream and boil egg shortbread.*



*CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE*  
*CHOICE OF DESSERTS FROM THE À LA CARTE MENU*

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

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

LA MORILLE / THE MOREL MUSHROOM

Farci au ris de veau. Royale de foie gras et jus de poulet au thé lapsang souchong  
« Tofu » d'haricot vert au lait d'amande  
*Stuffed veal sweetbreads. Foie gras « Royale » and chicken juice with lapsang souchong tea  
« Tofu » of French string beans with almond milk*



L'ANGUILLE / THE EEL

Filet poêlé. Mie de pain dorée aux graines de céleri.  
Salade de saison à la vinaigrette d'échalotes frites. Pomme de terre fondante au poireau.  
*Pan-sautéed fillet. Golden bread with celery seeds.  
Seasonal salad with fried shallot vinaigrette. Melting potato with leek.*



LE ROUGET BARBET / THE RED MULLET

Poché entier dans l'huile d'olive. Jus d'arêtes.  
Artichaut poivrade et foie gras poêlé. Coulis noir.  
*Poached whole in olive oil. Bone gravy.  
Purple artichoke and pan-sautéed foie gras. Black coulis.*



LE PALERON DE VEAU / THE VEAL CHUCK STEAK

Fondant. Purée d'olives taggiasca et pâte de mandarine.  
Jeunes carottes et betterave. Jus de braisage.  
*Tender. Taggiasca olive purée and mandarin dough.  
Baby carrots and beetroot. Braised juice.*



CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE

CHOICE OF DESSERTS FROM THE À LA CARTE 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 9:00pm pm for dinner*

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

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 / *THE SOLOGNE CAVIAR*

Avec un blanc manger de langoustine. Transparence de pomme de terre aux herbes aromatiques.

*With Dublin Bay prawn « blanc manger ». Potato transparency with aromatic herbs.*



LE MULET DE LOIRE / *THE LOIRE MULLET*

Filet marqué au satay, tartare à l'huile et mousseline de crustacés.

Purée de cresson, oursin.

*Filet studded with satay, tartar with oil and a delicate shellfish mousse.*

*Watercress purée, urchin.*



LE HOMARD / *THE LOBSTER*

À peine fumé. Petits pois à la Française et rhubarbe.

Royale à l'estragon.

*Slightly smoked. French style peas and rhubarb.*

*Tarragon « royale ».*



PANNA COTTA À LA CORIANDRE THAÏ / *PANNA COTTA WITH THAI CORIANDER.*

Sorbet et gelée de concombre à la pomme verte.

*Lightly smoked. French style peas and rhubarb. Tarragon « royale ».*



LE PIGEONNEAU DE Rémy ANEZO / *Rémy ANEZO's SQUAB*

Rôti au jus de presse. Spirale de pomme de terre. Bouquet de salades parfumé aux cosses de pois.

Les cuisses en cannelloni au céleri, truffes et foie gras

*Roasted and juice pressed out from its carcass. Potato spiral. Salad flavoured with pea pods.*

*Leg meat in cannelloni with celery, truffles and foie gras.*



MILLEFEUILLE D'ONZAINOIS / « ONZAINOIS » MILLEFEUILLE

Parfumé aux bourgeons de sapin. Carpaccio d'avocat.

*Flavoured with fir tree buds. Avocado Carpaccio.*



LES AGRUMES / *CITRUS FRUITS*

En soupe au carcadet « Fantasia ». Sorbet Kalamansi.

Segments confits à la gousse de vanille et cardamome

*In a soup with « Fantasia » carcadet (hibiscus flower). Kalamansi sorbet.*

*Segments candied with vanilla pods and cardamom.*



LE CHOCOLAT ET LE QUINOA D'ANJOU / *THE CHOCOLATE AND QUINOA FROM ANJOU*

Crèmeux et pâtissière croustillante au chocolat. Sorbet au quinoa d'Anjou, nougatine de sablé breton.

*Cream and crispy chocolate « pâtissière ».*

*Sorbet with quinoa from Anjou, Breton « nougatine » shortbread.*

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 9:00pm pm for dinner*

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

**LES DESSERTS    *DESSERTS***

LE CHOCOLAT ET LE QUINOA D'ANJOU 23 €

*THE CHOCOLATE AND QUINOA FROM ANJOU*

Crèmeux et pâtissière croustillante au chocolat. Sorbet au quinoa d'Anjou, nougatine de sablé breton.

*Cream and crispy chocolate « pâtissière ».*

*Sorbet with quinoa from Anjou, Breton « nougatine » shortbread.*

LES AGRUMES / *THE CITRUS* 23 €

En soupe, segments confits. Parfum floral, sorbet au citron Kalamansi.

*Soup, candied segments, floral flavour. Lemon sorbet Kalamansi.*

L'EXOTIQUES / *THE EXOTIC* 23 €

Panna cotta à la coco et curry 1001 nuits .Sorbet banane /passion Tube croquant au confit d'ananas ,mangue et avocat.

*Coconuts pana cotta and curry 1001 nuits flavour. Banana and passion fruit sorbet. Meringue stuffed with pineapple candied.*

*Mango and avocado cream.*

LE SOUFFLE VANILLE / *THE VANILLA SOUFFLE* 23 €

Crème glacée vanille de Tahiti

*Tahitian vanilla ice cream*

LE PRALINE ET LE CITRON / *PRALINE AND LEMON* 23 €

En différentes textures (biscuit génois et mousse praliné, crème et sorbet citron)

*In different textures (sponge cake and praline mousse, cream and lemon sorbet)*

NOS PRIX SONT NETS / *TAXES INCLUDED*

## *Domaine des Hauts de Loire*



*Domaine des Hauts de Loire*

79 rue Gilbert Navard - 41150 ONZAIN - Tél. : +33 (0)2 54 20 72 57 - Fax : +33 (0)2 54 20 77 32  
reservation@domainehautsloire.com - www.domainehautsloire.com



Menu des Gastronomes / *Gourmet Children's Menu*



LE PETIT POIS / *THE PEAS:*

*Bouchée gourmande à la noisette grillée. Glace aux asperges  
Gourmet bouchée with toasted hazelnut. Asparagus ice cream.*

Ou

L'ŒUF FERMIER D'ANNE LAMY : *THE FARMER EGG :*

*Les blancs en papillote farcis du jaune confit.  
Crème de saumon fumé.*

*The egg white stuffed with yolk. Salmon cream.*



L'ALOSE DE LOIRE / *THE LOIRE SHADE :*

*En croûte de pain. Emulsion de pomme de terre à l'ail des ours.  
In bread crust. Emulsion of potato with garlic herb.*

Ou

LE PALERON DE VEAU / *SHOUDER OF VEAL :*

*Fondant. Cannelloni de légumes du moment et jus de braisage.  
Tender. Cannelloni of vegetables of the moment and juice of  
braising.*



LE PAMPLEMOUSSE / *THE GRAPEFRUIT :*

*Nage glacée à la cardamome verte. Gelée de coquelicot et sorbet  
citron.*

*Glacial cardamom infusion. Jelly of poppy and lemon sorbet.*

Ou

LE CHOCOLAT ET LE QUINOA D'ANJOU

*THE CHOCOLATE AND QUINOA FROM ANJOU*

*Crémeux et pâtissière croustillante au chocolat.*

*Sorbet au quinoa d'Anjou, nougatine de sablé breton*

*Creamy and crusty chocolate pastry.*

*Sorbet with Anjou quinoa Nougatine of Breton shortbread.*

