

LES ENTREES**APPETIZERS**

LES PANAIIS D'Eric ROY / <i>THE PARSNIP OF Eric ROY</i>	36 €
Travaillés sur des saveurs exotiques de coco et de citron vert. Fine mousseline comme des « Raffaello ». coulis de carotte acidulée. <i>Worked on the exotic flavour, coconuts and limes.</i> <i>Delicate parsnip mousse, carrots coulis.</i>	
LA CAILLE / <i>THE QUAIL</i>	39 €
Croustillante au foie gras et cèpes caramélisés. Nougat « Comtesse de Chambord ». Salade de chou rave. <i>Crispy with foie gras and caramelized cepe mushrooms.</i> <i>« Comtesse de Chambord » nougat. Kohlrabi salad.</i>	
L'ANGUILLE / <i>THE EEL</i>	41 €
Filet poêlé. Mie de pain dorée aux graines de céleri. Salade de saison à la vinaigrette d'échalotes frites. <i>Pan-sautéed fillet. Golden bread crumbs with celery seeds.</i> <i>Seasonal salad with fried shallot vinaigrette.</i>	
LE BAR / <i>THE SEA BASS</i>	45 €
Le dos marqué au satay. Le ventre en tartare. Huile et mousseline de crustacés. Crème fouettée au cresson. Gonade d'oursin. <i>The fillet with satay. The belly as a tartar. Oil and fine lobster mousse.</i> <i>Whipped cream with watercress and sea-urchins.</i>	
* LE CAVIAR DE SOLOGNE / * <i>THE SOLOGNE CAVIAR</i>	75 €
Pannequets de langoustines juste saisies, lentilles beluga croquantes. Crème d'œufs aux oignons caramélisés. <i>Pannequets of Dublin bay prawn just snaked, crunchy lentils « beluga ».</i> <i>Eggs cream with caramelized onions.</i>	

LES POISSONS**FISHES**

LA ST JACQUES / <i>THE SCALLOP</i>	60 €
Croustillante, aux coques. "Charlotte" de salsifis truffés. <i>Crispy, with cockles. "Charlotte" of truffled salsify.</i>	
LA CARPE / <i>THE CARP</i>	58 €
Mon interprétation De la carpe à la Chambord version 2017 <i>My interpretation of a Chambord carp version 2017.</i>	
*LE HOMARD / * <i>THE LOBSTER</i>	71 €
Confit de passion au safran « Cœur de Val de Loire ». Jus de presse au rhum roux. Polenta et betteraves à peine fumées. <i>Preserved passion fruit with safran flavour Press juice with rhum.</i> <i>Polenta and beetroot Slightly smoked.</i>	

LES VIANDES.**MEATS.**

LE PINTADEAU BIO DE Michel REVAULT <i>THE ORGANIC YOUNG PARTRIDGE OF Michel REVAULT</i> Bouillon corsé aux truffes de Touraine,. Flower sprout et racines d'hiver. Les cuisses en pâté chaud dans une feuille de chou. <i>Strong broth with black truffle from Touraine.Flower sprout and roots.</i> <i>The leg in a cabbage leaf</i>	59 €
LE BŒUF / <i>THE BEEF</i> Poché au vin de Montlouis à la façon du Domaine. Jeunes légumes du moment « Jardin des Roys». <i>Poached with Montlouis wine Domaine style.</i> <i>Seasonal baby vegetables« Jardin des Roys.».</i>	63 €
LA POITRINE DE VEAU / <i>THE VEAL BELLY</i> Fondante, purée d'olives Taggiasca et pâte de mandarine. Jeunes carottes et potiron Jus de braisage. <i>Tender Taggiasca olives pure and tangerine.</i> <i>Young carrots, pumpkin and brown jus.</i>	60 €
LE RIS DE VEAU / <i>THE SWEETBREADS</i> La pomme dorée. Buccins au beurre noisette,.poutargue. Coulis d'endives, noix de pécan et citron. <i>Cooked in a pan. Buccins Sautéed in the butter poutargue.</i> <i>Chicory coulis .lemon and pecan nuts.</i>	60 €

LES FROMAGES**THE CHEESES**

CHARIOT DE FROMAGES AFFINES PAR Rodolphe LE MEUNIER <i>TROLLEY OF SELECTED CHEESES MATURED BY Rodolphe LE MEUNIER</i>	22 €
PROFITEROLES DE CHÈVRE DE LA CABINETTE <i>PROFITEROLES (CHOU PUFFS) WITH « DE LA CABINETTE » GOAT CHEESE</i> Au caramel balsamique. Figes, betteraves cuites au four et salades d'hiver. <i>With balsamic caramel. Figs, beetroots cooked in the oven and a winter salad.</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 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 PANAIS D'Eric ROY / *THE PARSNIP OF Eric ROY.*
Travaillés sur des saveurs exotiques de coco et de citron vert.
Fine mousseline comme des « Raffaello ». coulis de carotte acidulée.
Worked on the exotic flavour, coconuts and limes.
Delicate parsnip mousse, carrots coulis.



LA CARPE / *THE CARP.*
Mon interprétation De la carpe à la Chambord version 2017
My interpretation of a Chambord carp version 2017.



LE PINTADEAU BIO DE Michel REVAULT
THE ORGANIC YOUNG PARTRIDGE OF Michel REVAULT
Bouillon corsé aux truffes de Touraine,. Flower sprout et racines d'hiver.
Les cuisses en pâté chaud dans une feuille de chou.
Strong broth with black truffle from Touraine. Flower sprout and roots.
The leg in a cabbage leaf



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 PANAIS D'Eric ROY / *THE PARSNIP OF Eric ROY.*
Travaillés sur des saveurs exotiques de coco et de citron vert.
Fine mousseline comme des « Raffaello ». coulis de carotte acidulée.
Worked on the exotic flavour, coconuts and limes.
Delicate parsnip mousse, carrots coulis.



LES LEGUMES DU JARDIN DES ROYS. / *THE VEGETABLES FROM JARDIN DES ROYS.*
Comme un pot au feu, enrichi d'un beurre aux truffes de Touraines.
Made like a pot au feu with a black truffle from Touraine.



L'OEUF FERMIER d'Anne LAMY / *EGG FARMER Anne LAMY*
Œuf neige et jaune confit à l'huile d'olive. Crème de parmesan
White egg stuffed with yolk and olive oil. Parmesan cream.



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

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 CAILLE / THE QUAIL .

Croustillante au foie gras et cèpes caramélisés.
Nougat « Comtesse de Chambord ». Salade de chou rave.
Crispy with foie gras and caramelized cepe mushrooms.
« Comtesse de Chambord » nougat. Kohlrabi salad.



L'ANGUILLE / THE EEL

Filet poêlé. Mie de pain dorée aux graines de céleri.
Salade de saison à la vinaigrette d'échalotes frites.
Pan-sautéed fillet. Golden bread crumbs with celereseeds.
Seasonal salad with fried shallot vinaigrette.



LA ST JACQUES / THE SCALLOP

Croustillante, aux coques. "Charlotte" de salsifis truffés.
Crispy, with cockles. "Charlotte" of truffled salsify.



LA POITRINE DE VEAU / THE VEAL BELLY.

Fondante, purée d'olives taggiasca et pâte de mandarine.
Jeunes carottes et potiron Jus de braisage.
Tender Taggiasca olives pure and tangerine.
Young carrots, pumpkin and brown jus.



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*

Pannequets de langoustines juste saisies, lentilles beluga croquantes.

Crème d'œufs aux oignons caramélisés.

Pannequets of Dublin bay prawn just snaked ,crunchy lentils« beluga ».

Eggs cream with caramelized onions.



LE BAR / *THE SEA BASS*

Le dos marqué au satay. Le ventre en tartare. Huile et mousseline de crustacés.

Crème fouettée au cresson. Gonade d'oursin.

The fillet with satay. The belly as a tartar. Oil and fine lobster mousse.

Whipped cream with watercress and sea-urchins.



LE HOMARD / *THE LOBSTER*

Confit de passion au safran « Cœur de Val de Loire». Jus de presse au rhum roux.

Polenta et betteraves à peine fumées.

Preserved passion fruit with safran flavour Press juice with rhum.

Polenta and beetroot Slightly smoked.



CONFIT DE CELERI ET PAMPLEMOUSSE ROSE / *CELERY CANDIED AND GRAPEFRUIT.*



LE PINTADEAU BIO DE Michel REVAULT

THE ORGANIC YOUNG PARTRIDGE OF Michel REVAULT

Bouillon corsé aux truffes de Touraine,. Flower sprout et racines d'hiver.

Les cuisses en pâté chaud dans une feuille de chou.

Strong broth with black truffle from Touraine.Flower sprout and roots.

The leg in a cabbage leaf



PROFITEROLES DE CHÈVRE DE LA CABINETTE

PROFITEROLES (CHOU PUFFS) WITH « DE LA CABINETTE » GOAT CHEESE

Au caramel balsamique. Figs, betteraves cuites au four et salade d'hiver.

With balsamic caramel. Figs, beetroots cooked in the oven and a winter salad.



LES AGRUMES / *THE CITRUS*

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

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



LE CHOCOLAT ET GIANDUJA / *CHOCOLATE AND GIANDUJA*

Ganache tendre au pain de Gênes. Crème glacée caramel/morille/café.

Soft ganache bread genoa. Caramel/morel/coffe ice cream.

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*

DESSERTS *DESSERTS*

LE CHOCOLAT ET GIANDUJA 23 €
CHOCOLATE AND GIANDUJA
Ganache tendre au pain de Gênes.
Crème glacée caramel/morille/café.
Soft ganache bread genoa. Caramel/morel/coffe ice cream.

LES AGRUMES / *THE CITRUS* 23 €
En soupe, segments confits. Parfum floral,
sorbet au citron Kalamansi.
Soup, candied segments, floral flavour. Lemon sorbet Kalamansi.

LA POMME / *APPLE* 23 €
Caramélisée au four. Coeur moelleux aux épices douces.
Crème glacée au romarin et miel abella. Jus de pomme verte.
Caramelized baked. Ligth spices flavor.
Honey and rosemary ice cream. Apples jus.

LE SOUFFLE NOISETTE / *THE HAZELNUT SOUFFLE* 23 €
Praliné et liqueur de noisettes
Praline and hazelnut liqueur.

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.

NOS PRIX SONT NETS / *TAXES INCLUDED*

Menu des Gastronomes / *Gourmet Children's Menu*

« LE RAFFAELLO »:

« *THE RAFFAELLO* » :

Panais ,noix de coco.

Parsnip and coconuts.

Ou

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

Le blanc farci d'un jaune confit à l'huile d'olive, crème de parmesan.

The egg white stuffed whit yolk and olive oil, parmesan cream.



LA ST JACQUES : *THE SCALLOPS* :

Cuite meunière. Mousseline de chou fleur, noisettes grillées.

Cooked in butter. Mousseline of cauliflower grilled hazelnuts.

Ou

LA CAILLE :

THE QUAIL :

Côtelette croustillant, pomme de terre fondante au poireau.

Crispy quail with potato and leeks.



LE CHOCOLAT : *THE CHOCOLATE* :

Feuille à feuille de chocolat gianduja, crème légère au praliné Sauce caramel au goût d'enfance.

Chocolate gianduja, praline cream and caramel sauce.

Ou

L'EXOTIQUE : *THE EXOTIC*

Confit d'ananas et mangue en tube croquant à la coco.

Sorbet banane,fruit de la passion

Coconuts meringue stuffed with candied Pineapple and mango.

Passion fruit and banana sorbet.