

## LES ENTREES

## APPETIZERS

LES GIROLLES DE Pierre CHARRON Gelée de fenouil. Emulsion de poireau et œufs de caille croustillants. <i>CHANTERELLES by Pierre CHARRON</i> <i>Fennel jelly. Leek mousse and crispy quails eggs</i>	36 €
LE FOIE GRAS Rôti au jus de poulet et croûte de pain brûlé. Chutney de griottes. Trait d'artichaut et amandes fraîches <i>FOIE GRAS</i> <i>Roasted in chicken juice and burnt bread crust.</i> <i>Morello cherry chutney. Artichoke and fresh almond stroke</i>	39 €
L'ANGUILLE Filet poêlé. Mie de pain dorée aux graines de céleri. Salade de saison à la vinaigrette d'échalotes frites. <i>THE EEL</i> <i>Pan-sautéed fillet. Golden bread with celery seeds.</i> <i>Seasonal salad with fried shallot vinaigrette.</i>	41 €
LE BAR Filet marqué au satay, tartare à l'huile et mousseline de crustacés. Purée de cresson, oursin. <i>THE SEA BASS</i> <i>Fillet studded with satay, tartar with oil and a delicate shellfish mousse.</i> <i>Watercress purée, urchin.</i>	45 €
* LE CAVIAR DE SOLOGNE Avec un blanc manger de langoustine. Transparence de pomme de terre aux herbes aromatiques. <i>*THE SOLOGNE CAVIAR</i> <i>With Dublin Bay prawn « blanc manger ». Potato transparency with aromatic herbs.</i>	75 €

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

LES POISSONS

FISHES

LE ROUGET BARBET	60 €
Poché entier dans l'huile d'olive. Jus d'arêtes. Artichaut poivrade et foie gras poêlé. Coulis noir.	
<i>THE RED MULLET</i>	
<i>Poached whole in olive oil. Bone gravy. Purple artichoke and pan-sautéed foie gras. Black coulis.</i>	
LA PERCHE	58 €
Poêlée aux noisettes. Carottes au kalamansi et verveine citronnelle.	
<i>PERCH</i>	
<i>Pan fried with hazelnuts. Carrots with kalamansi and verbena.</i>	
*LE HOMARD	71 €
À peine fumé. Petits pois à la Française et rhubarbe. Royale à l'estragon.	
<i>*THE LOBSTER</i>	
<i>Slightly smoked. French style peas and rhubarb. Tarragon « royale ».</i>	

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

## LES VIANDES.

## MEATS

LE PIGEONNEAU DE Rémy ANEZO 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>Rémy ANEZO's SQUAB</i> <i>Roasted and juice pressed out from its carcass. Potato spiral.</i> <i>Salad flavoured with pea pods.</i> <i>Leg meat in cannelloni with celery, truffles and foie gras.</i>	61 €
LE BŒUF Poché au vin de Montlouis à la façon du Domaine. Légumes des jardins d'Éric ROY et copeaux de truffes. <i>THE BEEF</i> <i>The Domaine' style beef poached with Montlouis wine.</i> <i>Eric ROY's garden vegetables and chips of truffle</i>	63 €
L'AGNEAU Doré au poêlon. Condiment « Kalacassis » Courgettes farcies et poivrons grillés. <i>LAMB</i> <i>Gently skillet-cooked. Marbled juice and «Kalacassis» condiment.</i> <i>Stuffed courgettes and grilled peppers.</i>	56 €
LE RIS DE VEAU Grillons meunière. Crémeux de pomme de terre et céleri à la gousse de vanille Emulsion de zan. Jus de veau acidulé. <i>THE VEAL SWEETBREADS</i> <i>« Grillons meunière » (cooked in browned butter).</i> <i>Potato cream and celery with vanilla pod.</i> <i>« Zan » emulsion. Tangy veal juice.</i>	60 €

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*

## LES FROMAGES

## THE CHEESES

CHARIOT DE FROMAGES AFFINES PAR Rodolphe LE MEUNIER <i>TROLLEY OF SELECTED CHEESES MATURED BY Rodolphe LE MEUNIER</i>	22 €
LE CAILLÉ DE CHÈVRE DE LA CABINETTE Sur un pressé de légumes grillés. Vinaigrette au romarin, paprika fumé et ajowan <i>GOATS CHEESE CURD FROM LA CABINETTE</i> <i>On a terrine of grilled vegetables. Rosemary vinegar, smoked paprika and ajowan</i>	24 €
MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) / <i>CHILDREN'S MENU (up to 12 years old)</i>	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)*

LES GIROLLES DE Pierre CHARRON  
Gelée de fenouil. Emulsion de poireau et œufs de caille croustillants.  
*CHANTERELLES by Pierre CHARRON*  
*Fennel jelly. Leek mousse and crispy quails eggs*



COLLECTION DE JEUNES LÉGUMES  
Vinaigrette tiède aux cosses de petits pois.  
*ASSORTMENT OF YOUNG VEGETABLES*  
*Warm vinaigrette with garden pea pods.*



LE CELERI RAVE D'Eric ROY  
En croûte feuilletée, truffée. Huile d'olive Verdale du Moulin de Calenquet.  
*CELERIAC by Eric ROY*  
*In a flaky pastry crust. Olive oil from the Moulin de Calenquet.*



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*

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*)

LES GIROLLES DE Pierre CHARRON

Gelée de fenouil. Emulsion de poireau et œufs de caille croustillants.

*CHANTERELLES by Pierre CHARRON*

*Fennel jelly. Leek mousse and crispy quails eggs*



LA PERCHE

Poêlée aux noisettes. Carottes au kalamansi et verveine citronnelle.

*PERCH*

*Pan fried with hazelnuts. Carrots with kalamansi and verbena.*



LE BŒUF

Poché au vin de Montlouis à la façon du Domaine.

Légumes des jardins d'Éric ROY et copeaux de truffes.

*THE BEEF*

*The Domaine' style beef poached with Montlouis wine.*

*Eric ROY's garden vegetables and chips of truffle*



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*

*\*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*

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)

#### LE FOIE GRAS

Rôti au jus de poulet et croûte de pain brûlé.  
Chutney de griottes. Trait d'artichaut et amandes fraîches  
*FOIE GRAS*  
*Roasted in chicken juice and burnt bread crust.*  
*Morello cherry chutney. Artichoke and fresh almond stroke*



#### L'ANGUILLE

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.  
*THE EEL*  
*Pan-sautéed fillet. Golden bread with celery seeds.*  
*Seasonal salad with fried shallot vinaigrette. Melting potato with leek.*



#### LE ROUGET BARBET

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



#### L'AGNEAU

Doré au poêlon. Condiment « Kalacassis »  
Courgettes farcies et poivrons grillés.  
*LAMB*  
*Gently skillet-cooked. Marbled juice and «Kalacassis» condiment.*  
*Stuffed courgettes and grilled peppers.*



#### 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 9:00 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 / *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 BAR / *THE SEA BASS*

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.

*Slightly smoked. French style peas and rhubarb.*



LE MELON / *THE MELON*

Rafraîchi d'un sorbet acidulé à l'estragon.

*Served with a tangy tarragon sorbet.*



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.*



LE CAILLÉ DE CHÈVRE DE LA CABINETTE / *GOATS CHEESE CURD FROM LA CABINETTE*

Sur un pressé de légumes grillés. Vinaigrette au romarin, paprika fumé et ajowan

*On a terrine of grilled vegetables. Rosemary vinegar, smoked paprika and ajowan*



LA FRAMBOISE / *THE RASPBERRY*

Au cassis. Sorbet citron et basilic. Coulis de framboise confituré.

*Stuffed with blackcurrant, Basil and lemon sorbet,*

*Raspberry jam coulis.*



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 9:00 pm for dinner*

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

