

LES DESSERTS *DESSERTS*

LE CHOCOLAT ET LE QUINOA D'ANJOU <i>THE CHOCOLATE AND QUINOA FROM ANJOU</i> Crèmeux et pâtissière croustillante au chocolat. Sorbet au quinoa d'Anjou, nougatine de sablé breton. <i>Cream and crispy chocolate « pâtissière ».</i> <i>Sorbet with quinoa from Anjou, Breton « nougatine » shortbread.</i>	23 €
LA FRAMBOISE / <i>THE RASPBERRY</i> Au cassis. Sorbet citron et basilic. Coulis de framboise confituré. <i>Stuffed with blackcurrant , Basil and lemon sorbet,</i> <i>Raspberry jam coulis.</i>	23 €
LE SOUFFLE A LA MENTHE POIVREE/ <i>THE PEPPER MINT SOUFFLE</i> Sorbet chocolat / <i>Chocolate sorbet</i>	23 €
LA FRAISE / <i>THE STRAWBERRY</i> Sur un confit de rhubarbe /fraise aux baies de passion. Verveine citronnelle glacée et sorbet carcadet « samba » <i>On a confit of rhubarb/strawberry with passion fruit.</i> <i>Frozen Verbena and carcadet "Samba" sorbet.</i>	23 €
LA CERISE / <i>THE CHERRY</i> Pochée aux épices et hibiscus, pain de gène aux amandes. Mousse de fromage de chèvre frais Sorbet céleri branche/griotte <i>Poached with spices and hibiscus. Almond Genes bread.</i> <i>Mousse of fresh goat cheese with celery and cherry sorbet.</i>	23 €

NOS PRIX SONT NETS / *TAXES INCLUDED*

LES ENTREES

APPETIZERS

<p>NOTRE COLLECTION DE TOMATES</p> <p>Gelée de tomate. Vinaigrette passion, cassis à l'huile de basilic. Sardines marinées. Gaspacho vert au wasabi comme un sorbet</p> <p><i>OUR TOMATO COLLECTION</i></p> <p><i>Tomato jelly. Passionfruit vinaigrette, blackcurrant with basil oil.</i> <i>Marinated sardines. Green gaspacho with wasabi sorbet-style.</i></p>	<p>35 €</p>
<p>LE FOIE GRAS</p> <p>Rôti au jus de poulet et croûte de pain brûlé. Chutney de griottes. Trait d'artichaut et amandes fraîches</p> <p><i>FOIE GRAS</i></p> <p><i>Roasted in chicken juice and burnt bread crust.</i> <i>Morello cherry chutney. Artichoke and fresh almond stroke</i></p>	<p>39 €</p>
<p>L'ANGUILLE</p> <p>Filet poêlé. Mie de pain dorée aux graines de céleri. Salade de saison à la vinaigrette d'échalotes frites.</p> <p><i>THE EEL</i></p> <p><i>Pan-sautéed fillet. Golden bread with celery seeds.</i> <i>Seasonal salad with fried shallot vinaigrette.</i></p>	<p>41 €</p>
<p>* LA LANGOUSTINE</p> <p>Mi cuite. Concombre à la Suédoise. Fleurs de cornichons à la vinaigrette d'huître.</p> <p><i>*LANGOUSTINE</i></p> <p><i>Semi-cooked. Swedish style cucumber. Pickle flowers with oyster vinaigrette.</i></p>	<p>54 €</p>
<p>* LE CAVIAR DE SOLOGNE</p> <p>Avec un blanc manger. Transparence de pomme de terre aux herbes aromatiques.</p> <p><i>*THE SOLOGNE CAVIAR</i></p> <p><i>With « blanc manger ». Potato transparency with aromatic herbs.</i></p>	<p>75 €</p>

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 POISSONS

FISHES

LE TURBOT	60 €
Poêlé. Polenta à la cardamome verte et pamplemousse confit. La peau croquante en crêpe dentelle. Mousseline de maïs au beurre noisette.	
<i>TURBOT</i>	
<i>Pan-fried. Polenta with green cardamom and candied grapefruit. Crunchy skin like a lace crêpe. Sweetcorn purée with melted butter.</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

*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.

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 22 €
TROLLEY OF SELECTED CHEESES MATURED BY Rodolphe LE MEUNIER

LE CAILLÉ DE CHÈVRE DE LA CABINETTE 24 €
 Sur un pressé de légumes grillés. Vinaigrette au romarin, paprika fumé et ajowan
GOATS CHEESE CURD FROM LA CABINETTE
On a terrine of grilled vegetables. Rosemary vinegar, smoked paprika and ajowan

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)

NOTRE COLLECTION DE TOMATES
 Gelée de tomate. Vinaigrette passion, cassis à l'huile de basilic.
 Sardines marinées. Gaspacho vert au wasabi comme un sorbet
OUR TOMATO COLLECTION
Tomato jelly. Passionfruit vinaigrette, blackcurrant with basil oil.
Marinated sardines. Green gaspacho with wasabi sorbet-style.



LA MOELLE VÉGÉTALE DE CELTUCE
 Rôtie. Fine purée d'haricots verts. Amandes fraîches.
CELTUCE VEGETABLE MARROW
Oven roasted. Delicate green bean purée. Fresh almonds.



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

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)

NOTRE COLLECTION DE TOMATES

Gelée de tomate. Vinaigrette passion, cassis à l'huile de basilic.
Sardines marinées. Gaspacho vert au wasabi comme un sorbet
OUR TOMATO COLLECTION

*Tomato jelly. Passionfruit vinaigrette, blackcurrant with basil oil.
Marinated sardines. Green gaspacho with wasabi sorbet-style.*



LA PERCHE

Poêlée aux noix. 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 TURBOT

Poêlé. Polenta à la cardamome verte et pamplemousse confit.
La peau croquante en crêpe dentelle. Mousseline de maïs au beurre noisette.
TURBOT
Pan-fried. Polenta with green cardamom and candied grapefruit.
Crunchy skin like a lace crêpe. Sweetcorn purée with melted butter.



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.



LA LANGOUSTINE / *LANGOUSTINE*

Mi cuite. Concombre à la Suédoise. Fleurs de cornichons à la vinaigrette d'huître.
Semi-cooked. Swedish style cucumber. Pickle flowers with oyster vinaigrette.



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*