

LES ENTREES

APPETIZERS

LES ASPERGES DE Samuel MARPAULT 36 €

Charlotte aux petits pois et morilles  
Œufs de caille fumés et crémeux de jambon Ibérique  
*ASPARAGUS by Samuel MARPAULT*  
*Pea and morel mushroom tart*  
*Smoked quails eggs and cream of Iberian ham*

LE FOIE GRAS 39 €

Croute d'épices douces. Textures d'artichauts au jambon de canard  
*FOIE GRAS*  
*Soft spice crust. Artichoke with dried duck ham*

L'ANGUILLE 41 €

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

\* LE TOURTEAU ET L'ARAIGNEE DE MER 44 €

Asperges vertes de Gilles LEROUX  
Relevés de pomme verte, rhubarbe et pamplemousse  
\* *CRAB AND SPIDER CRAB*  
*Green asparagus by Gilles LEROUX, with green apple,*  
*rhubarb and grapefruit*

\* LE CAVIAR DE SOLOGNE 75 €

Langoustine juste raidie. Crème de chou fleur.  
Gelée claire de bouillon aux poissons séchés. Mesclun d'algues  
\* *SOLOGNE CAVIAR*  
*Crayfish barely stiffened. Cauliflower cream.*  
*Clear dried fish broth jelly. Seaweed salad.*

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

## LE POTAGER

## VEGETABLE GARDEN

LA CAROTTE EN CROÛTE FEUILLETÉE 35 €  
Parfum de cardamome. Huile de cosses de petits pois  
*CARROT IN A FLAKY PASTRY CRUST*  
*Hint of cardamom. Pea pod oil*

TEXTURES D'ARTICHAUTS 38 €  
Sorbet à l'harissa doux  
*ARTICHOKE TEXTURES*  
*Mild harissa sorbet.*

## LES POISSONS

## FISH DISHES

LE TURBOT 60 €  
Rôti sur l'arête. Mousseline de jeunes carottes au beurre noisette.  
Condiments  
*TURBOT*  
*Roasted on the bone. Tender carrot and butter mousse. Condiment*

LE DUO DE CLUPÉIDÉS 58 €  
L'alose de Loire. Crème de pomme de terre à l'ail des ours  
Les sprats en cromesquis. Pointes d'asperges  
*THE CLUPEIDAE DUO*  
*Loire Alose (Allis Shad). Creamed potato with wild garlic*  
*Cromesquis sprats. Asparagus tips*

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

LE PIGEONNEAU DE Rémy ANEZO 61 €  
Rôti au jus de presse. Embeurrée d'épinard au gruë de cacao  
La cuisse braisée et polenta crémeuse  
*SQUAB BY Rémy ANEZO*  
*Roasted with the press juices. Buttered spinach with cocoa nibs*  
*Braised thigh in a polenta raviole*

LE BŒUF POCHÉ À LA FAÇON DU DOMAINE 63 €  
Petits pois, morilles et sucrine fumée à l'huile de cosses  
*BEEF POACHED IN THE DOMAINE STYLE*  
*Peas, morel mushrooms and sucrine lettuce smoked with pea pod oil*

LE CARRÉ ET L'ÉPAULE D'AGNEAU 62 €  
Pois chiches et framboise à l'huile de safran. Jeunes navets confits  
*RACK AND SHOULDER OF LAMB*  
*Chick peas with raspberry and saffron oil. Tender baby turnips candied*

LES FROMAGES      CHEESE

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

L'ONZAINOIS DE Sylvie et Didier RAGOT 24 €  
Chantilly de céleri branche au combawa. Croquants de brioche sablée  
*ONZAINOIS cheese by Sylvie et Didier RAGOT*  
*Celery and combava whipped cream. Crunchy shortbread brioche*

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

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*

MENU NATURE 79 € (SUPPLÉMENT 10 € AVEC FROMAGE)  
AVEC L'ACCORD METS ET VINS 128€ (Verre de vin 8cl par plat)  
NATURAL MENU 79 € (EXTRA 10 € WITH CHEESE)  
WITH FOOD AND WINES PAIRING 128€ (Glass of wine 8cl per course)

LES ASPERGES DE Samuel MARPAULT  
Charlotte aux petits pois et morilles. Œufs de cailles fumés  
ASPARAGUS BY Samuel MARPAULT  
*Pea and morel mushroom tart. Smoked quails eggs*



TEXTURES D'ARTICHAUTS  
Sorbet à l'harissa doux. Fruité noir de Xavier ALAZARD  
ARTICHOKE TEXTURES  
*Mild harissa sorbet. Black and fruity by Xavier ALAZARD*



LA CAROTTE EN CROÛTE FEUILLETÉE  
Parfum de cardamome. Huile de cosses vanillée  
CARROT IN A FLAKY PASTRY CRUST  
*Hint of cardamom. Pea pod oil with vanilla*



CHOIX DE DESSERT À LA CARTE  
CHOICE OF DESSERT FROM THE 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 par plat)  
GOURMET ESCAPADE 105 € (EXTRA 10 € WITH CHEESE)  
WITH FOOD AND WINES PAIRING 164€ (Glass of wine 8cl per course)

#### LES ASPERGES DE Samuel MARPAULT

Charlotte aux petits pois et morilles  
Œufs de caille fumés et crémeux de jambon Ibérique  
ASPARAGUS BY Samuel MARPAULT  
*Pea and morel mushroom tart*  
*Smoked quails eggs and cream of Iberian ham*



#### L'ANGUILLE

Filet poêlé. Mie de pain dorée aux graines de céleri.  
Salade de saison à la vinaigrette d'échalotes frites. Pomme de terre au poireau.  
EEL  
*Pan fried fillet. Crispy golden bread crumbs with celery seeds*  
*Seasonal salad with fried shallot dressing. Potato with leek*



#### LE DUO DE CLUPÉIDÉS

L'alose de Loire. Crème de pomme de terre à l'ail des ours  
Les sprats en cromesquis. Pointes d'asperges  
THE CLUPEIDAE DUO  
*Loire Alose (Allis Shad) Creamed potato with wild garlic*  
*Cromesquis sprats. Asparagus tips*



#### LE CARRÉ ET L'EPAULE D'AGNEAU

Pois chiches et framboise à l'huile de safran « Cœur Val de Loire ».  
Jeunes navets confits  
RACK AND SHOULDER OF LAMB  
*Chick peas with raspberry and "Coeur Val de Loire" saffron oil. Tender baby turnips*  
*candied*



#### 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

Langoustine juste raidie. Crème de chou fleur

Gelée claire de bouillon aux poissons séchés. Mesclun d'algues

*Crayfish barely stiffened. Cauliflower cream*

*Clear dried fish broth jelly. Seaweed salad*



LE TOURTEAU ET L'ARAIGNEE DE MER/ CRAB AND SEA URCHIN

Asperges vertes de Gilles LEROUX, Relevés de pomme verte

Rhubarbe et pamplemousse

*Green asparagus by Gilles LEROUX, With green apple, rhubarb and grapefruit*



LE TURBOT /TURBOT

Rôti sur l'arête. Mousseline de jeunes carottes au beurre noisette. Condiments

*Roasted on the bone. Tender carrot and butter mousse. Condiment*



GLACE À L'OSEILLE / SORREL ICE CREAM

Crispy framboise. Crème d'œufs asperges

*Raspberry leaves. Cream eggs asparagus*



LE PIGEONNEAU DE Rémy ANEZO / SQUAB by Rémy ANEZO

Rôti au jus de presse. Embeurrée d'épinard au gruë de cacao

La cuisse braisée et polenta crémeuse

*Roasted with the press juices. Buttered spinach with cocoa nibs*

*Braised thigh in a polenta raviole*



L'ONZAINOIS DE Sylvie et Didier RAGOT

*ONZAINOIS cheese by Sylvie et Didier RAGOT*

Chantilly de céleri branche au combawa. Croquants de brioche sablée

*Celery and combava whipped cream. Crunchy shortbread brioche*



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 LA CACAHUÈTE/ CHOCOLATE AND PEANUT

Parfait chocolat et crème glacée à la cacahuète

*Chocolate and peanut ice cream parfait.*

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

LES DESSERTS    *DESSERTS*

LE CHOCOLAT ET LA CACAHUÈTE 23 €  
Parfait chocolat et crème glacée à la cacahuète  
*CHOCOLATE AND PEANUT*  
*Chocolate and peanut ice cream parfait.*

LE CAFE DU BRESIL « BAHIA » 23 €  
Crème glacée. Cardamome verte et coulis de citron au miel  
*COFFEE FROM BRAZIL « BAHIA »*  
*Ice cream. Green cardamom and Honey lemon coulis.*

LA FRAMBOISE 23 €  
Au cassis. Sorbet citron et basilic  
Coulis de framboise confituré  
*THE RASPBERRY*  
*Stuffed with blackcurrant , Basil and lemon sorbet*  
*Raspberry jam coulis*

LA FRAISE 23 €  
En tartare au vinaigre de coquelicot, betteraves confites  
Sorbet fraise/betterave  
*THE STRAWBERRY*  
*In poppy vinegar tartare, candied beets*  
*Strawberry and beet sorbet*

NOS PRIX SONT NETS / *TAXES INCLUDED*

*NOS CAFES :* 7 €

*Café du Brésil « Sul de minas »  
Expressif, arôme légèrement safrané, onctueux, faible en acidité.*

*Café moka d’Ethiopie  
Peu de caféine, expression fleurie, un café très délicat  
Légèrement acidulé.*

Capuccino 8 €  
*A votre choix, café du Brésil ou moka d’Ethiopie,  
associé d’une mousse De lait entier.*



*NOS INFUSIONS :* 7 €

*Verveine  
Senteur douce et citronnée, parfum fruité.*

*Tilleul  
Son odeur boisée et fleurie évoque le sous bois, légère âpreté.*

*Menthe  
Odeur élégante de piperment, parfum léger de poivre doux.*

*Camomille  
Odeur de cédrat, parfum suave, note légèrement amère.*

*NOS THES :* 7 €

*Ceylan Saint James Orange Pekoe  
Originnaire du jardin Saint James au Sud du Sri-Lanka, ce thé noir aux feuilles matures présente une  
infusion légère, cuivrée et très aromatique.*

*Yunnan Impérial de Chine  
Surnommé « le Moka des thés », ce thé noir pousse au sud ouest  
de la Chine, ses parfums chauds rappellent ceux de la châtaigne*

*Darjeeling  
Les jardins de Darjeeling sont situés au Nord Est de l’Inde, sur les flancs de l’Himalaya qui offrent des  
thés au bouquet, fruité notes miellées et végétales.*

*Lapsang Souchong Chine  
C’est le plus léger des thés noirs fumés au bois de pin ou d’épicéa. Produit dans la province du Fujian, à  
l’est, ses longues feuilles âgées grandes et épaisses, développent à l’infusion un arôme délicat.*

*Earl Grey  
Grand Classique anglais. Il présente un très bon équilibre entre l’arôme de la bergamote et celui du thé  
noir de Chine.*

*Thé vert sencha  
Provenant de la province de Zhejiang sa douceur et ses parfums discrets fruités vous étonneront.*

*NOS THES PARFUMES :* 7 €

*Thé vert au jasmin Chung Hao  
Produit à partir d’un thé vert de belle qualité en provenance de Chine, mélangé à des fleurs fraîches de  
jasmin jusqu’à ce qu’il s’imprègne du parfum fleuri  
délicat et plein de fraîcheur.*

*Thé noir aux fruits rouges  
Thé noir de chine et du Sri Lanka associé à des fruits rouges sélectionnés : Groseille, cerise, framboise.*

*Thé vert parfumé  
Sur une base de Sencha de Chine arôme rhubarbe et fraise des bois quelques pétales de bleuet et  
d’hélianthe apportent beaucoup de fraîcheur.*