

LES ENTREES APPETIZERS

TEXTURES D'ARTICHAUTS 36 €

Sorbet à l'harissa doux. Jus de barigoule,
Coriandre verte et fruité noir de Xavier ALAZARD

ARTICHOKE TEXTURES

*Mild harissa sorbet. Barigoule jus, green coriander and black and
Fruity by Xavier ALAZARD*

LES FLEURS DE COURGETTE DE Samuel MARPAULT 36 €

Quinoa d'Anjou torréfié et béarnaise d'aubergine.

Crème glacée à l'huile d'olive.

COURGETTE FLOWERS BY Samuel MARPAULT

*Roasted Anjou quinoa and egg plant béarnaise.
Olive oil ice cream*

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*

* L'ARAIGNÉE DE MER 44 €

Mousseline de fenouil. Concombre à l'aneth et citron confit.

* *SPIDER CRAB*

Fennel mousse. Cucumber with dill and preserved lemon

* 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 MOELLE VÉGÉTALE DE CELTUCE 36 €

Purée d'haricots verts truffée et amandes fraîches.

Jus aux feuilles de patience

CELTUCE VEGETABLE MARROW

Truffled green bean purée. Fresh almonds and jus with polygonaceae sorrel leaves

LES GIROLLES DE SOLOGNE 36 €

Persil simple cuisiné comme des épinards.

Oeufs de cailles pochés et fumés.

CHANTERELLES FROM SOLOGNE

Plain parsley cooked like spinach.

Poached and smoked quail eggs

LES POISSONS

FISH DISHES

LE TURBOT 60 €

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 grapefruit confit.

Crispy skin in a lacy crêpe. Sweetcorn and butter mousse.

LE BROCHET 58 €

Parfumé de jambon sec, en croûte de pomme de terre.

Ketchup de betterave et risotto de navet truffé.

Sabayon au beurre blanc.

PIKE

Flavored with cured ham, in a potato crust.

Beetroot ketchup and truffled turnip risotto. Zabaglione with butter sauce.

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 grué 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 creamy polenta
- LE BŒUF POCHÉ À LA FAÇON DU DOMAINE 63 €
Girolles de Sologne. Moelle fumée et mousse de persil
BEEF POACHED IN THE DOMAINE STYLE
Chanterelles from Sologne. Smoked marrow and parsley mousse
- 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 combawa 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*)

TEXTURES D'ARTICHAUTS

Sorbet à l'harissa doux. Jus de barigoule, coriandre verte et fruité noir de
Xavier ALAZARD

ARTICHOKE TEXTURES

*Mild harissa sorbet. Barigoule jus, green coriander and black and fruity by
Xavier ALAZARD*



LA MOELLE VÉGÉTALE DE CELTUCE

Purée d'haricots verts, truffée. Amandes fraîches et
jus aux feuilles de patience

CELTUCE VEGETABLE MARROW

*Truffled green bean purée. Fresh almonds and jus with
Polygonaceae sorrel leaves.*



LES GIROLLES DE SOLOGNE

Persil simple cuisine comme des épinards. Oeufs de cailles pochés et fumés

CHANTERELLES FROM SOLOGNE

Plain parsley cooked like spinach. Poached and smoked quails eggs



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)

TEXTURES D'ARTICHAUTS

Sorbet à l'harissa doux. Jus de barigoule, coriandre verte et fruité noir de Xavier ALAZARD

ARTICHOKE TEXTURES

Mild harissa sorbet. Barigoule jus, green coriander and black and fruity by Xavier ALAZARD



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 BROCHET

Parfumé de jambon sec, en croûte de pomme de terre

Ketchup de betterave et risotto de navet truffé. sabayon au beurre blanc

PIKE

Flavored with cured ham, in a potato crust

Beetroot ketchup and truffled turnip risotto. Zabaglione with butter sauce



LE CARRÉ ET L'ÉPAULE 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



L'ARAIGNÉE DE MER / SPIDER CRAB

Mousseline de fenouil. Concombre à l'aneth et citron confit.

Fennel mousse. Cucumber with dill and preserved lemon



LE TURBOT / TURBOT

Poêlé. Polenta à la cardamome verte et pamplemousse confit.

La peau croquante en crêpe dentelle. Mousseline de maïs au beurre noisette.

Pan-fried. Polenta with green cardamom and grapefruit confit

Crispy skin in a lacy crêpe. Sweetcorn and butter mousse



GLACE À L'OSEILLE / SORREL ICE CREAM

Cryspy 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 grué de cacao

La cuisse braisée et polenta crémeuse

Roasted with the press juices. Buttered spinach with cocoa nibs

Braised thigh in a creamy polenta



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 combawa 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.

LA PECHE 23 €
Rôtie au miel. Sorbet abricot caramélisé.
Crème légère au romarin.
Rafraichie aux senteurs de Provence.
THE PEACH
Roasted with honey: Caramelized apricot sorbet
Light rosemary
cream. Provence herbs sorbet.

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*