

LE POTAGER

VEGETABLE GARDEN

- LA COLLECTION DE TOMATES 36 €
Mousse de poivrons grillés au four à braise, parfumée au Palmarosa
Gelée d'eau de tomate aux baies de cassis et zestes de pamplemousse
THE TOMATO COLLECTION
Mousse of peppers grilled in the oven over ember, flavoured with Palmarosa
Tomato water jelly with blackcurrants and grapefruit zests
- 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'ajowan et huile d'olive
COURGETTE FLOWERS BY Samuel MARPAULT
Roasted Anjou quinoa and egg plant béarnaise.
Olive oil and ajowan ice cream
- LA MELONNETTE JASPÉE DE VENDÉE ET CELTUCE 36 €
Poêlées à l'huile d'olive. Jus aux feuilles de patience
Purée d'haricots verts, truffe et noisettes fraîches
THE MELONNETTE JASPÉE DE VENDÉE AND CELTUCE LETTUCE
Pan-sautéed with olive oil. Juice with patience leaves (sorrel family)
Truffle flavoured French string beans purée and fresh hazelnuts
- 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

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 ENTREES*APPETIZERS*

- 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
- * LA SALADE DE HOMARD 59 €
 Aux nectarines. Parfumée au baies de Litséa et vinaigrette d'agrumes
 * *THE LOBSTER SALAD*
With nectarines. Flavoured with Litsea berries and citrus seasoning
- * 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

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 gruë de cacao
La cuisse braisée, émulsion de pomme de terre à la sauge
Rémy ANEZO'S SQUAB
Roasted with press juice. Spinach with crushed cocoa
The braised leg, potato emulsion with sage

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 carottes confites
RACK AND SHOULDER OF LAMB
Chick peas with raspberry and saffron oil. Tender baby carrots 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 €
Condiment « Kalacassis », tomates confites et huile de basilic
Sylvie and Didier RAGOT's ONZAINOIS GOAT CHEESE
« Kalacassis » condiment, preserved tomatoes and basil oil

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 ½ 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)

LA COLLECTION DE TOMATES

Mousse de poivrons grillés au four à braise, parfumée au Palmarosa.
Gelée d'eau de tomate aux baies de cassis et zestes de pamplemousse.

THE TOMATO COLLECTION

*Mousse of peppers grilled in the oven over ember, flavoured with Palmarosa.
Tomato water jelly with blackcurrants and grapefruit zests*



LA MELONNETTE JASPÉE DE VENDÉE ET CELTUCE

Poêlées à l'huile d'olive. Jus aux feuilles de patience

Purée d'haricots verts, truffe et noisettes fraîches

THE MELONNETTE JASPÉE DE VENDÉE AND CELTUCE LETTUCE

*Pan-sautéed with olive oil. Juice with patience leaves (sorrel family)
Truffle flavoured French string beans purée and fresh hazelnuts*



LES GIROLLES DE SOLOGNE

Persil simple cuisine comme des épinards. Œufs 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)

LA COLLECTION DE TOMATES

Mousse de poivrons grillés au four à braise, parfumée au Palmarosa
Gelée d'eau de tomate aux baies de cassis et zestes de pamplemousse

THE TOMATO COLLECTION

*Mousse of peppers grilled in the oven over ember, flavoured with Palmarosa
Tomato water jelly with blackcurrants and grapefruit zests*



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 carottes confites

RACK AND SHOULDER OF LAMB

*Chick peas with raspberry and "Coeur Val de Loire" saffron oil.
Tender baby carrots 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



LA SALADE DE HOMARD / THE LOBSTER SALAD

Aux nectarines. Parfumée au baies de Litséa et vinaigrette d'agrumes

With nectarines. Flavoured with Litsea berries and citrus seasoning



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



GRANITÉ DE PERSIL / PARSLEY GRANITA

Brunoise de céleri, chantilly au lait de coco

Brunoise of celery, whipped cream with coconut milk



LE PIGEONNEAU DE Rémy ANEZO / Rémy ANEZO'S SQUAB

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

La cuisse braisée, émulsion de pomme de terre à la sauge

Roasted with press juice. Spinach with crushed cocoa.

The braised leg, potato emulsion with sage



L'ONZAINOIS DE Sylvie et Didier RAGOT

Condiment « Kalacassis », tomates confites et huile de basilic

Sylvie and Didier RAGOT's ONZAINOIS GOAT CHEESE

« Kalacassis » condiment, preserved tomatoes and basil oil



FRUITS ROUGES ET FIGUE NOIRE / RED FRUITS AND BLACK FIG

Sorbet basilic. Coulis de fruit de la passion confituré

Basil sorbet. Passion fruit jammy 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

FRUITS ROUGES ET FIGUE NOIRE 23 €
Sorbet basilic. Coulis de fruit de la passion confituré
RED FRUITS AND BLACK FIG
Basil sorbet. Passion fruit jammy 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

A votre choix, café du Brésil ou moka d'Ethiopie,

associé d'une mousse De lait entier.

8 €



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

Originaire 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.