

LE VÉGÉTAL NATURE

- LE BUTTERNUT** 36 €
Comme un risotto. Agrumes et safran "cœur val de Loire"
Copeaux de vieille mimolette
BUTTERNUT SQUASH
Like a risotto. Citrus fruit with « Cœur Val de Loire » saffron
Shavings of mature Mimolette cheese
- LA CRATERELLE** 36 €
Juste poêlée. Pannequet d'œuf au céleri. Jaune confit aux aromates
CRATERELLUS (Mushrooms):
Lightly pan-fried. Egg with celery pancake parcels. Aromatic candied yolk
- LE HARICOT RIZ DE COMTESSE DE CHAMBORD** 36 €
Feuilleté à la mousseline au beurre noisette
Coulis de poireau à peine fumé
THE COMTESSE DE CHAMBORD RICE BEAN
Flaky pastry with buttery mousse
Barely smoked leek coulis
- COLLECTION D'APIACÉES DU MOMENT** 36 €
Jeunes panais, les uns poêlés d'autres en rémoulade
Croustillant de cerfeuil tubéreux
Noix grillées, jus vanillé
COLLECTION OF SEASONAL APIACEAES
Young parsnips, some pan fried others in remoulade. Crunchy chervil root
Grilled nuts, vanilla jus

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

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	
<i>EEL</i>	
<i>Pan fried fillet. Crispy golden bread crumbs with celery seeds</i>	
<i>Seasonal salad with fried shallot dressing</i>	
* LE HOMARD	65 €
Aux coings. Parfumé aux baies de listéa	
<i>* LOBSTER</i>	
<i>With quince. Flavoured with verbena pepper berries</i>	
* LE CAVIAR DE SOLOGNE	79 €
St Jacques à peine fumée. Chantilly de cresson	
Fine gelée de betterave et mesclun d'algues	
<i>*SOLOGNE CAVIAR</i>	
<i>Barely smoked scallops. Watercress whipped cream</i>	
<i>Delicate beetroot jelly and mixed seaweed salad</i>	

LES POISSONS**FISH DISHES**

LA PERCHE	60 €
Poêlée. Compotée de zestes d'agrumes au miel et gingembre	
Bouillon d'écrevisses	
<i>PERCH</i>	
<i>Pan-fried. Citrus zest compote with honey and ginger</i>	
<i>Crayfish broth</i>	
LE SAINT PIERRE	63 €
Poêlé aux coquillages et butternut confit au beurre noisette	
Mariné à l'huile de crustacés et feuilles de coriandre	
<i>JOHN DORY</i>	
<i>Pan-fried with shell fish and candied butternut squash with butter sauce</i>	
<i>Marinated with shell fish oil and coriander leaves</i>	

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

***Plats avec supplément dans le cadre d'un forfait 1/2 pension**

LES VIANDES ET GIBIERS**MEAT AND GAME**

LE PINTADEAU Doré sur la peau. Biscuit de Foie gras de canard La cuisse en saucisse, purée de châtaigne au cognac <i>YOUNG GUINEA FOWL</i> <i>Cooked in its skin. Biscuit of duck liver foie gras</i> <i>Sausage of thigh meat, chestnut with coffee and cognac mousse</i>	61 €
LE COCHON La côte poêlée. Légumes racines d'Éric ROY Jus à la cardamome noire et ketchup de betterave <i>PORK</i> <i>Pork chop pan-fried. Root vegetables by Eric ROY</i> <i>Black cardamom jus and beetroot ketchup</i>	60 €
LE LIEVRE Pressé à la Royale. Comptée d'églantines Cannelloni de cèpes caramélisés et céleri au foie gras <i>HARE</i> <i>Pressed hare à la Royale. Eglantine compote</i> <i>Cannelloni with caramelized cep mushrooms and celery with foie gras</i>	64 €

LES FROMAGES**CHEESE**

CHARIOT DE FROMAGES AFFINES PAR Rodolphe LE MEUNIER <i>TROLLEY OF SELECTED CHEESES MATURED BY Rodolphe LE MEUNIER</i>	22 €
CRÈME DE CHÈVRE FRAIS DE Sylvie et Didier RAGOT Farcie aux fruits secs et miel de châtaignier. Pousses de salades et herbes <i>CREAM OF FRESH GOATS CHEESE by Sylvie and Didier RAGOT</i> <i>Stuffed with dried fruit and chestnut tree honey. Young salad leaves and herbs</i>	24 €
MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) / CHILDREN'S MENU (up to 12 years old)	35€

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

***Plats avec supplément dans le cadre d'un forfait 1/2 pension**

Toutes nos viandes sont d'origine européenne. All our meats are of European origin

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

COLLECTION D'APIACÉES DU MOMENT

Jeunes panais, les uns poêlés d'autres en rémoulade

Croustillant de cerfeuil tubéreux

Noix grillées, jus vanillé

COLLECTION OF SEASONAL APIACEAES

Young parsnips, some pan fried others in remoulade

Crunchy chervil root

Grilled nuts, vanilla jus



LE HARICOT RIZ DE COMTESSE DE CHAMBORD

Feuilleté à la mousseline au beurre noisette

Coulis de poireau à peine fumé

THE COMTESSE DE CHAMBORD RICE BEAN

Flaky pastry with buttery mousse

Barely smoked leek coulis



LA CRATERELLE

Juste poêlée. Pannequet d'œuf au céleri. Jaune confit aux aromates

CRATERELLUS (mushrooms)

Lightly pan-fried. Egg with celery pancake parcels.

Aromatic candied yolk



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)

LE BUTTERNUT

Comme un risotto. Agrumes et safran "cœur val de loire"
Copeaux de vieille mimolette
BUTTERNUT SQUASH
Like a risotto. Citrus fruit with « Cœur Val de Loire » saffron
Shavings of mature Mimolette cheese



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



LA PERCHE

Poêlée. Compotée de zestes d'agrumes au miel et gingembre
Bouillon d'écrevisses
PERCH
Pan-fried. Citrus zest compote with honey and ginger
Crayfish broth



LE COCHON

La côte poêlée. Légumes racines d'Éric ROY
Jus à la cardamome noire et ketchup de betterave
PORK
Pork chop pan-fried. Root vegetables by Eric ROY
Black cardamom jus and beetroot ketchup



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)
TASTING MENU 165 € WITH FOOD AND WINES PAIRING 244€ (Glass of wine 8cl per course)

LE CAVIAR DE SOLOGNE

St Jacques à peine fumée. Chantilly de cresson. Fine gelée de betterave et mesclun d'algues
SOLOGNE CAVIAR

Barely smoked scallops. Watercress cream. Delicate beetroot jelly and mixed seaweed salad



LE HOMARD

Aux coings. Parfumé aux baies de listéa

LOBSTER

With quince. Flavored with verbena pepper berries



LE SAINT PIERRE

Poêlé aux coquillages et butternut confit au beurre noisette

Mariné à l'huile de crustacés et feuilles de coriandre

JOHN DORY

Pan-fried with shell fish and candied butternut squash with butter sauce

Marinated with shell fish oil and coriander leaves



GRANITÉ DE PERSIL. Au jus de céleri, chantilly au lait de coco

PARSLEY GRANITA. With celery jus, cream with coconut milk



LE PINTADEAU

Doré sur la peau. Biscuit de Foie gras de canard.

La cuisse en saucisse, purée de châtaigne au cognac

YOUNG GUINEA FOWL

Cooked in its skin. Biscuit of duck liver foie gras

Sausage of thigh meat, chestnut with coffee and cognac mousse



CRÈME DE CHÈVRE FRAIS DE Sylvie et Didier RAGOT

Farcie aux fruits secs et miel de châtaignier. Pousses de salades et herbes

CREAM OF FRESH GOATS CHEESE by Sylvie and Didier RAGOT

Stuffed with dried fruit and chestnut tree honey. Young salad leaves and herbs



TOURBILLON EXOTIQUE

Ananas poché puis rôti, mangue au poivre de Voatsiperifery

Sésame et sorbet banane / passion / coco

EXOTIC TOURBILLON

Poached and roasted pineapple, mango with Voatsiperifery pepper

Sesame and banana/passion and coconut sorbet



LE CHOCOLAT

Sur des accords d'anis vert, café et caramel. Sorbet chocolat

CHOCOLATE

Accords of green anise, coffee and caramel. Chocolate sorbet

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

LES DESSERTS

DESSERTS

LE CHOCOLAT

Sur des accords d'anis vert, café et caramel. Sorbet chocolat

23 €

CHOCOLATE

Accords of green anise, coffe and caramel.Chocolate sorbet

LA POMME ET LE COING

23 €

Cuisinées dans l'esprit d'une tatin

Panna cotta et sorbet pomme verte / Litchi

APPLE AND QUINCE

Cooked in the spirit of a « tatin »

Panna cotta and green apple and litchi sorbet

LE SOUFFLE MANDARINE

23 €

Segments semi-confits au safran « Val de Loire »

THE TANGERINE SOUFFLE

Candied pieces of tangerine with saffron « Loire valley »

TOURBILLON EXOTIQUE

23 €

Ananas poché puis rôti, mangue au poivre de Voatsiperifery

Sésame et sorbet banane / passion / coco

EXOTIC TOURBILLON

Poached and roasted pineapple, mango with Voatsiperifery pepper

Sesame and banana/passion and coconut sorbet

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

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 pippermint, 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.*