

LE VÉGÉTAL

LA BETTERAVE: (2013)	36 €
Comme un entremets. Miroir parfumé au café, sablé noisette. Mousseline de cresson au beurre noisette. Betterave fumée.	
MA COMPILATION DE BRASSICACÉES: (2007)	36 €
Avec une rémoulade de chou-rave aux cacahuètes et crème glacée aux navets. Jus aux baies de genièvre et agrumes.	
LE CELERI RAVE DU JARDIN DES ROYS: (2017)	37 €
En croûte feuilletée aux truffes de Touraine. Huile d'olive de Xavier ALAZARD	
LA COLLECTION DE CHICORÉES: (2019)	39 €
Puntarelle truffée en différentes textures. Endivette braisée à la pomme verte. Fondant d'oignon doux. Huile de caméline de David PESCHARD	

LES ENTREES

L'ANGUILLE: (1988)	41 €
Filet poêlé. Mie de pain dorée aux graines de céleri. Salade de saison à la vinaigrette d'échalotes frites.	
LE FOIE GRAS ET FILET DE CANARD: (2019)	39 €
En tartare mi-cuit. Emulsion d'ail noir. Crème de navet. (orange)	
* LE CAVIAR DE SOLOGNE: (2011)	75 €
Blanc à manger de langoustine. Cristallines de pomme de terre aux herbes.	

LES POISSONS

LE GARDON: (2019)	55 €
Goujonnette en tempura. Royale d'ail doux. Gnocchi de persil. Jus d'ailerons de poulets.	
LE SAINT PIERRE ET TARTARE DE LANGOUSTINE: (2004)	65 €
Crème de pomme de terre truffée Emulsion de poireau	

LES VIANDES ET GIBIERS

LE PIGEONNEAU DE Rémy ANEZO : (1992) Côtelette de cuisse Pojarsky. Légumes du moment Jus de presse.	62 €
LA POMME DE RIS DE VEAU : (1995) Dorée à la cannelle. Fond de braisage. Le céleri en différents apprêts.	63 €
LA CÔTE DOUBLE D'AGNEAU : (2009) En marinade instantanée au safran « Cœur Val de Loire ». Dorée au sautoir. Risotto d'Ebly au lait de coco.	61 €

LES FROMAGES

CHARIOT DE FROMAGES AFFINES PAR Rodolphe LE MEUNIER TROLLEY OF SELECTED CHEESES MATURED BY Rodolphe LE MEUNIER	22 €
CROUSTILLANT D'ONZAINOIS ET POLENTA AU ROMARIN: (2007) Carpaccio de chou rave. Flower sprout et vinaigrette à la noisette.	24 €
MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) / <i>CHILDREN'S MENU (up to 12 years old)</i>	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 Française

MENU “NATURE” 85 € (SUPPLÉMENT 10 € AVEC SALADE OU FROMAGE)

LA BETTERAVE: (2013)

Comme un entremets. Miroir parfumé au café, sablé noisette.

Mousseline de cresson au beurre noisette. Betterave fumée.

LE CELERI RAVE DU JARDIN DES ROYS: (2017)

En croûte feuilletée. Fruité noir de Xavier ALAZARD

LA COLLECTION DE CHICORÉES: (2019)

Puntarelle truffée en différentes textures. Endivette braisée à la pomme verte.

Fondant d'oignon doux à l'huile de caméline de David PESCHARD

CHOIX DE DESSERT À LA CARTE

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

**ESCAPADE GOURMANDE “au fil de la Loire” 109 €
(SUPPLÉMENT 10 € AVEC SALADE OU FROMAGE)**

LA BETTERAVE: (2013)

Comme un entremets. Miroir parfumé au café, sablé noisette.
Mousseline de cresson au beurre noisette. Betterave fumée.

LE FOIE GRAS ET FILET DE CANARD: (2019)

En tartare mi-cuit. Emulsion d'ail noir. Crème de navet. (orange)

LE GARDON: (2019)

Goujonnette en tempura. Royale d'ail doux.
Gnocchi de persil. Jus d'ailerons de poulets.

LE PIGEONNEAU DE Rémy ANEZO : (1992)

Côtelette de cuisse Pojarsky. Légumes du moment. Jus de presse.

CHOIX DE DESSERT À LA CARTE

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

DÉGUSTATION 165 €

LE CAVIAR DE SOLOGNE: (2011)

Blanc à manger de langoustine. Cristallines de pomme de terre aux herbes.
(étudier un lait mousseux dessus avec tranche de pain au milieu)

LE CELERI RAVE DU JARDIN DES ROYS: (2017)

En croûte feuilletée aux truffes de Touraine. Fruité noir de Xavier ALAZARD

LE SAINT PIERRE ET TARTARE DE LANGOUSTINE: (2004)

Crème de pomme de terre truffée Emulsion de poireau

CHANTILLY D'AVOINE TORRÉFIÉE : (2019)

Gel de whisky. Graines de sarrasin soufflées. Miel Abhela du Domaine.

LA CÔTE DOUBLE D'AGNEAU : (2009)

En marinade instantanée au safran « Cœur Val de Loire ». Dorée au sautoir.
Risotto au lait de coco.

CROUSTILLANT D'ONZAINOIS ET POLENTA AU ROMARIN: (2007) Carpaccio
de chou rave. Flower sprout et vinaigrette à la noisette.

MA VERSION DU CALISSON (2018)

Mousseux de pâte d'amande de Provence. Orange confite au safran Cœur Val de Loire

LE TUBE AU GRUÉ DE CACAO ET GIANDUJA (2008)

Soupe chocolat à la fève de tonka. Emulsion de cardamome verte.

LES DESSERTS

TOURBILLON EXOTIQUE (2018) Ananas poché puis rôti, mangue au poivre de Voatsiperifery. Sésame et sorbet banane/passion/coco.	22 €
LE TUBE AU GRUÉ DE CACAO ET GIANDUJA (2008) Soupe chocolat à la fève de tonka. Emulsion de cardamome verte.	23 €
MA VERSION DU CALISSON (2018) Mousseux de pâte d'amande de Provence. Orange confite au safran Cœur Val de Loire	24 €
LA GLACE POMME DE TERRE (1995) Olives cristallisées. Blinis briochés et huile olive.	20 €

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