

**LE VÉGÉTAL NATURE**

**LA BETTERAVE (2013)**

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

*BEETROOT*

*Dessert style. Coffee flavored miroir, hazelnut shortbread.*

*Watercress and butter mousse. Smoked beetroot.*

**36 €**

**LA CAROTTE NOUVELLE (2018)**

**En croûte feuilletée à la cardamome verte.  
Pâte d'agrumes et Oignons de Printemps.**

*SPRING CARROTS*

*Flaky pastry crust with green cardamom.*

*Citrus fruit and spring onion pâté*

**36 €**

**LA CHARLOTTE D'ASPERGES VERTES "CHAMBORD" (2007)**

**Les pointes rôties. Petits pois et morilles étuvées.**

**Pannequet d'oeuf fumé d'Anne Lamy**

*"CHAMBORD" GREEN ASPARAGUS CHARLOTTE*

*Roasted asparagus tips. Garden peas and stewed morel mushrooms.*

*Anny Lamy Smoked egg pancake*

**39 €**

**LE NAVET DE TOKYO D'Éric ROY (2019)**

**Déclinaison cru et cuit. Graines de sésame.**

**Les fanes en crème glacée relevée au wasabi.**

*TOKYO TURNIP by Eric ROY*

*Raw and cooked versions. Toasted sesame.*

*Turnip green ice cream with wasabi.*

**37 €**

**LES ENTREES**

**APPETIZERS**

**L'ANGUILLE (1988)**

**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*

**41 €**

**LE FOIE GRAS DE CANARD (1997)**

**Fine gelée au bouillon de cosses**

*DUCK FOIE GRAS*

*Delicate jelly with pea pod broth*

**39 €**

**\* ŒUFS NEIGE FARCIS D'UN JAUNE COULANT ET CAVIAR DE SOLOGNE (2007)**

**Crème de noix et asperges de Samuel MARPAULT.**

*\* EGG WHITES STUFFED WITH AN OOZY YOLK AND SOLOGNE CAVIAR*

*Nut cream and Samuel MARPAULT asparagus.*

**75 €**

**LES POISSONS**

**FISH DISHES**

**LES CLUPÉIDÉS (2017)**

**L'alose de Loire en croute de pain. Crème de pomme de terre à l'ail des ours.  
Le sprat en cromesqui. Huile de sardine.**

*THE CLUPEIDAE*

*Loire Alose (Allis Shad) in bread crust. Creamed potato with wild garlic.*

*Sprat cromesquis. Sardine oil.*

**58 €**

**LE TURBOT (2017)**

**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. Tender sweetcorn and butter mousse.*

**69 €**

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

**LES VIANDES**

**MEAT**

**LE LAPIN (2012)**

**Purée de fèves et lait moussé au lard fumé. Ses légumes préférés.**

*RABBIT*

*Broad bean and milk mousse with smoked bacon purée. His favorite vegetables.*

**59 €**

**LA POMME DE RIS DE VEAU (2015)**

**Dorée à la cannelle. Risotto Printaniers. Étuvée de morilles.**

*VEAL SWEETBREADS*

*Roasted with cinnamon. Spring Risotto. Stewed morel mushrooms*

**68 €**

**LE BŒUF POCHÉ AU VIN DE MONTLOUIS (1989)**

**Flanqué de foie gras. Collection de légumes du moment.**

*BEEF POACHED IN MONTLOUIS WINE*

*Served with foie gras. Seasonal mixed vegetables.*

**64 €**

**LES FROMAGES**

**CHEESE**

**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. Celtuce et vinaigrette à la noisette.**

*CRUNCHY ONZAINOIS AND POLENTA WITH ROSEMARY*

*Kohlrabi carpaccio. Asparagus lettuce and hazelnut vinaigrette.*

**24 €**

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

**35 €**

**\*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 85 € (SUPPLÉMENT 14 € AVEC FROMAGE)**  
**AVEC L'ACCORD METS ET VINS 138€ (Verre de vin 8cl par plat)**  
*NATURAL MENU 85€ (EXTRA WITH CHEESE)*  
*WITH FOOD AND WINES PAIRING 138€ (Glass of wine 8cl per course)*

**LA BETTERAVE (2013)**

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

*BEETROOT*

*Dessert style. Coffee flavored miroir, hazelnut shortbread.*

*Watercress and butter mousse. Smoked beetroot.*



**LE NAVET DE TOKYO D'Éric ROY (2019)**

**Déclinaison cru et cuit. Graines de sésame. Les fanes en crème glacée relevée au wasabi.**

*TOKYO TURNIP by Eric ROY*

*Raw and cooked versions. Toasted sesame. Turnip green ice cream with wasabi.*



**LA CHARLOTTE D'ASPERGES VERTES "CHAMBORD" (2007)**

**Les pointes rôties. Petits pois et morilles étuvées. Pannequet d'oeuf fumé d'Anne Lamy**  
**"CHAMBORD" GREEN ASPARAGUS CHARLOTTE**

*Roasted asparagus tips. Garden peas and stewed morel mushrooms. Anny Lamy Smoked egg pancake*



**CHOIX DE DESSERT À LA CARTE**  
**CHOICE OF DESSERT FROM THE MENU**

**ESCAPADE GOURMANDE 109€ (SUPPLÉMENT 14€ AVEC FROMAGE)**  
**AVEC L'ACCORD METS ET VINS 172€ (Verre de vin 8cl par plat)**  
*GOURMET ESCAPADE 109€ (EXTRA WITH CHEESE)*  
*WITH FOOD AND WINES PAIRING 172€ (Glass of wine 8cl per course)*

**LA BETTERAVE (2013)**

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

**Mousseline de cresson au beurre noisette. Betterave fumée.**

*BEETROOT*

*Dessert style. Coffee flavored miroir, hazelnut shortbread.*

*Watercress and butter mousse. Smoked beetroot.*



**LE FOIE GRAS DE CANARD (1997)**

**Fine gelée au bouillon de cosses**

*DUCK FOIE GRAS*

*Delicate jelly with pea pod broth*



**LES CLUPÉIDÉS (2017)**

**L'alose de Loire en croute de pain. Crème de pomme de terre à l'ail des ours.**

**Le sprat en cromesqui. Huile de sardine.**

*THE CLUPEIDAE*

*Loire Alose (Allis Shad) in bread crust. Creamed potato with wild garlic.*

*Sprat cromesquis. Sardine oil.*



**LE LAPIN (2012)**

**Purée de fèves et lait moussé au lard fumé. Ses légumes préférés.**

*RABBIT*

*Broad bean and milk mousse with smoked bacon purée. His favorite vegetables.*



**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*

**Toutes nos viandes sont d'origine française/ All our meats are of french origin**

**DÉGUSTATION 165€ AVEC L'ACCORD METS ET VINS 248€ (Verre de vin 8cl par plat)**  
**TASTING MENU 165€ WITH FOOD AND WINES PAIRING 248€ (Glass of wine 8cl per course)**

**\* ŒUFS NEIGE FARCIS D'UN JAUNE COULANT ET CAVIAR DE SOLOGNE (2007)**

**Crème de noix et asperges de Samuel MARPAULT.**

**\* EGG WHITES STUFFED WITH AN OOZY YOLK AND SOLOGNE CAVIAR**

*Nut cream and Samuel MARPAULT asparagus.*



**LA CAROTTE NOUVELLE (2018)**

**En croûte feuilletée à la cardamome verte.**

**Pâte d'agrumes et Oignons de Printemps.**

**SPRING CARROTS**

*Flaky pastry crust with green cardamom.*

*Citrus fruit and spring onion pâté*



**LE TURBOT (2017)**

**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. Tender sweetcorn and butter mousse.*



**GLACE À L'OSEILLE (2019)**

**Feuilles de framboise. Royale d'asperges**

**SORREL ICE CREAM**

*Raspberry leaves. Asparagus tips.*



**LE BŒUF POCHÉ AU VIN DE MONTLOUIS (1989)**

**Flanqué de foie gras. Collection de légumes du moment.**

**BEEF POACHED IN MONTLOUIS WINE**

*Served with foie gras. Seasonal mixed vegetables.*



**CROUSTILLANT D'ONZAINOIS ET POLENTA AU ROMARIN (2007)**

**Carpaccio de chou rave. Flower sprout et vinaigrette à la noisette.**

**CRUNCHY ONZAINOIS AND POLENTA WITH ROSEMARY**

*Kohlrabi carpaccio. Flowersprout and hazelnut vinaigrette.*



**LA VIOLETTE (2016)**

**En crème légère aux framboises confiturées.**

**Macaron garni d'un sorbet champagne à l'eau d'ananas.**

**VIOLET**

*In a light cream with jammy raspberries.*

*Macaroon with champagne and pineapple water sorbet.*



**LE CHOCOLAT ET LE PRALINE (2016)**

**En palette de textures et saveurs.**

**CHOCOLATE AND PRALINE**

*A pallette of flavors and textures*

**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**

**LA VIOLETTE (2016)**

**En crème légère aux framboises confiturées.**

**Macaron garni d'un sorbet champagne à l'eau d'ananas.**

*VIOLET: (2016)*

*In a light cream with jammy raspberries.*

*Macaroon with champagne and pineapple water sorbet.*

**23 €**

**LA GLACE POMME DE TERRE (1995)**

**Olives cristallisées. Blinis briochés et huile d'olives.**

*POTATO ICE CREAM*

*Crystallized olives. Brioche blinis and olive oil.*

**20 €**

**MA VERSION DU CALISSON (2018)**

**Mousseux de pâte d'amande de Provence.**

**Orange confite au safran Cœur Val de Loire .**

*MY VERSION OF THE "CALISSON"*

*Frothy Provence almond paste.*

*Candied orange with « Cœur Val de Loire » saffron*

**24 €**

**LE CHOCOLAT ET LE PRALINE (2016)**

**En palette de textures et saveurs.**

*CHOCOLATE AND PRALINE*

*A palette of flavors and textures*

**23 €**

*NOS CAFES :*

*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.*



*NOS INFUSIONS :*

*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 :*

*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 :*

*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.*