

LE POTAGER

VEGETABLE GARDEN

**SUR UN CARPACCIO DE MELONNETTE JASPÉE DE VENDÉE TRUFFÉ : (2019)**

**Celtuce, haricots verts « fin gourmet » et petits pois.**

**Crème végétale à peine fumée. Huile de cosses à la noisette.**

*ON A CARPACCIO OF MELONNETTE JASPEE DE VENDEE SQUASH TRUFFLE: (2019)*

*Celtuce, "fin gourmet" green beans and garden peas.*

*Barely smoked vegetable cream. Pea pod oil with hazelnut.*

**39 €**

**LA CAROTTE NOUVELLE : (2018)**

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

**Pâte de citron et Oignons nouveaux**

*SPRING CARROTS: (2018)*

*Flaky pastry crust with green cardamom.*

*Paste of lemon and spring onions*

**36 €**

**LA GIROLLE DE SOLOGNE : (2019)**

**Royale de cebettes. Persil simple comme des épinards.**

**Pannequet à la crème d'oeufs**

*CHANTERELLE FROM SOLOGNE : (2019)*

*Scallion royale. Parsley in a spinach style.*

*Pancake parcels with egg cream.*

**39 €**

**TEXTURES D'ARTICHAUTS : (2017)**

**Jus de barigoule, coriandre verte et huile d'olive ( fruité noir) de Xavier ALAZARD.**

**Sorbet à l'harissa doux.**

*ARTICHOKE TEXTURES : (2017)*

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

*Mild harissa sorbet.*

**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 : (1988)*

*Pan fried fillet. Crispy golden bread crumbs with celery seeds.*

*Seasonal salad with fried shallot dressing.*

41 €

### LE FOIE GRAS DE CANARD : (2011)

**En croûte de pain aux épices douces.**

**Chutney de cerises. Coulis de pistache.**

*DUCK FOIE GRAS: (2011)*

*In a bread crust with mild spices.*

*Cherry chutney. Pistachio coulis.*

42 €

### \* LE CAVIAR DE SOLOGNE : (2004)

**Pommes de terre nouvelles et chantilly de noix.**

**Crème et foin de poireau.**

*\*SOLOGNE CAVIAR : (2004)*

*New potatoes and nut whipped cream.*

*Leek cream and leek "hay" style.*

75 €

## LES POISSONS

## FISH DISHES

### LA BRÊME : (2019)

**Dorée sur la peau. Jeunes poireaux poêlés et poutargue.**

*RIVER BREAM: (2019)*

*Raosted in it skin. Pan fried baby leeks and roe.*

59 €

### 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: (2017)*

*Pan-fried. Polenta with green cardamom and grapefruit confit.*

*Crispy skin in a lacy crêpe. Tender sweetcorn and butter mousse.*

69 €

**LES VIANDES**

**MEAT**

**LE CANARD CHALLANDAIS: (2002)**

**Jus de presse au navet. Girolles et persil à la crème.  
La cuisse en parmentier, pousses de salade à l'huile de cosse.**

*CHALLANDAIS DUCK: (2002)*

*Press juices with turnip. Chanterelles and parsley with cream.  
Parmentier of thigh, baby salad leaves with pea pod oil.*

**62 €**

**LA CÔTE DE VEAU : (2010)**

**Dorée au sautoir. Béarnaise d'aubergines légèrement fumée, jus de poêlage.**

*VEAL CHOP: (2010)*

*Lightly pan fried. Barely smoked aubergine bearnaise.*

**68 €**

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

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

*BEEF POACHED IN MONTLOUIS WINE (1989)*

*Served with foie gras. Seasonal mixed vegetables truffle.*

**64 €**

**LES FROMAGES**

**CHEESE**

**CHARIOT DE FROMAGES AFFINES PAR Rodolphe LE MEUNIER :**

*TROLLEY OF SELECTED CHEESES MATURED BY Rodolphe LE MEUNIER:*

**22 €**

**LE CAILLÉ DE CHÈVRE DE Sylvie et Didier RAGOT : (2019)**

**Sur un fin sablé. Crémeux et gelée de fenouil au citron noir.**

**Caramel à la fleur de sel.**

*GOATS CHEESE CURD BY Sylvie and Didier RAGOT :(2019)*

*On a thin shortbread. Fennel cream and jelly with black lemon.*

*Caramel with fleur de sel.*

**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**

*\* Dishes with an extra charge as part of a 1/2 board package.*

**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)**  
**"NATURE" MENU 85 € (14 € EXTRA FOR CHEESE)**  
**WITH THE FOOD AND WINE PAIRING 138 € (A 8 cl glass of wine per course)**

**TEXTURES D'ARTICHAUTS : (2017)**

**Jus de barigoule, coriandre verte et fruité noir de Xavier ALAZARD**

**Sorbet à l'harissa doux.**

*ARTICHOKE TEXTURES: (2017)*

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

*Mild harissa sorbet.*



**LA CAROTTE NOUVELLE : (2018)**

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

**Pâte de citron et Oignons nouveaux.**

*SPRING CARROTS ;(2018)*

*Flaky pastry crust with green cardamom.*

*Paste of lemon and spring onions.*



**LA GIROLLE DE SOLOGNE : (2019)**

**Royale de cebettes. Persil simple comme des épinards.**

**Pannequet à la crème d'œufs.**

*CHANTERELLE FROM SOLOGNE: (2019)*

*Scallion royale. Parsley in a spinach style.*

*Pancake parcels with egg cream.*



**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)**

**SUR UN CARPACCIO DE MELONNETTE JASPÉE DE VENDÉE TRUFFÉ : (2019)**

**Celtuce, haricots verts « fin gourmet » et petits pois.**

**Crème végétale à peine fumée. Huile de cosses à la noisette.**

**ON A CARPACCIO OF MELONNETTE JASPEE DE VENDEE SQUASH TRUFFLE: (2019)**

*Celtuce, "fin gourmet" green beans and garden peas.*

*Barely smoked vegetable cream. Pea pod oil with hazelnut.*



**LE FOIE GRAS DE CANARD : (2011)**

**En croûte de pain aux épices douces.**

**Chutney de cerises. Coulis de pistache.**

*DUCK FOIE GRAS: (2011)*

*In a bread crust with mild spices.*

*Cherry chutney. Pistachio coulis.*



**LA BRÊME : (2019)**

**Dorée sur la peau. Jeunes poireaux poêlés et poutargue.**

*RIVER BREAM: (2019)*

*Raosted in it skin. Pan fried baby leeks and roe.*



**LE CANARD CHALLANDAIS: (2002)**

**Jus de presse au navet. Girolles et persil à la crème.**

**La cuisse en parmentier, pousses de salade à l'huile de cosse.**

*CHALLANDAIS DUCK: (2002)*

*Press juices with turnip. Chanterelles and parsley with cream.*

*Parmentier of thigh, baby salad leaves with pea pod oil.*



**CHOIX DE DESSERT À LA CARTE**

**CHOICE OF DESSERT FROM THE MENU**

**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)**

**LE CAVIAR DE SOLOGNE (2004)**

**Pommes de terre nouvelles et chantilly de noix. Crème et foin de poireau.**

*\*SOLOGNE CAVIAR (2004):*

*New potatoes and nut whipped cream. Leek cream and leek "hay" style.*



**TEXTURES D'ARTICHAUTS : (2017)**

**Jus de barigoule, coriandre verte et fruité noir de Xavier ALAZARD.**

**Sorbet à l'harissa doux.**

*ARTICHOKE TEXTURES: (2017)*

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

*Mild harissa sorbet.*



**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: (2017)*

*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. Panna cotta de poivrons grillés.**

*SORREL ICE CREAM:(2019)*

*Raspberry leaves. Grilled pepper panna cotta*



**LA CÔTE DE VEAU : (2010)**

**Dorée au sautoir. Béarnaise d'aubergines légèrement fumée. Jus de poêlage.**

*VEAL CHOP: (2010)*

*Lightly pan fried. Barely smoked aubergine bearnaise. Pan juices.*



**LE CAILLÉ DE CHÈVRE DE Sylvie et Didier RAGOT : (2019)**

**Sur un fin sablé. Crémeux et gelée de fenouil au citron noir. Caramel à la fleur de sel.**

*GOATS CHEESE CURD BY Sylvie and Didier RAGOT :(2019)*

*On a thin shortbread: Fennel cream and jelly with black lemon. Caramel with fleur de sel.*



**LA FRAISE : (2019)**

**Crème végétale aux baies de Timur. Chutney de fraise et sorbet à l'estragon.**

*STRAWBERRY : (2019)*

*Vegetable cream with Timut pepper. Strawberry chutney and tarragon sorbet.*



**LE CARRÉ DE CHOCOLAT : (2016)**

**Au praliné à l'ancienne. Gel de pralines roses au rhum.**

*CHOCOLATE SQUARE : (2016)*

*Old fashioned praline. Jelly of pink pralines with rum.*

**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 FRAISE : (2019)**

**Crème végétale aux baies de Timur.  
Chutney de fraise et sorbet à l'estragon.**

*STRAWBERRY : (2019)*

*Vegetable cream with Timut pepper.  
Strawberry chutney and tarragon sorbet.*

23 €



**LE CARRÉ DE CHOCOLAT : (2016)**

**Au praliné à l'ancienne.  
Gel de pralines roses au rhum.**

*CHOCOLATE SQUARE: (2016)*

*Old fashioned praline.  
Jelly of pink pralines with rum.*

21 €



**LA FRAMBOISE : (2011)**

**Farcie au cassis. Sorbet citron au basilic.  
Coulis de framboises confituré.**

*RASPBERRY: (2011)*

*Stuffed with blackcurrant. Lemon and basil sorbet.  
Jammy raspberry coulis.*

23 €



**LA CERISE : (2014)**

**Pochée. Emulsion à la gousse de vanille.  
Crème glacée pâte d'amande/griotte**

*CHEERRY : (2014)*

*Poached. Vanilla bean whipped cream.  
Almond paste/Morello cherry ice cream.*

23 €