

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 €

NOTRE COLLECTION DE TOMATES : (2019)

Gel d'eau de tomate au pélagonium « Attar of roses ».

Purée de cassis. Evergreen en sorbet parfumé à l'écorce de citron vert.

OUR TOMATO COLLECTION : (2019)

Tomato jelly, with pelargonium, "Attar of roses".

Blackcurrant puree. Sorbet of evergreen perfumed with lime peel.

37 €

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

LA SALADE DE HOMARD : (2017)

Aux nectarines et vinaigrette d'agrumes.

Relevée aux baies de Listéa.

LOBSTER SALAD : (2017)

*Peach and citrus french dressing,
Flavour of "Baies de listéa" pepper*

65 €

LE FOIE GRAS DE CANARD : (2011)

En croûte de pain aux épices douces.

Chutney de griottes. Coulis de pistache.

DUCK FOIE GRAS: (2011)

*In a bread crust with mild spices.
Morello cherry chutney. Pistachio coulis.*

42 €

*** LE CAVIAR DE SOLOGNE : (2017)**

Araignée de mer. Crème de chou-fleur.

Fine gelée aux poissons séchés. Mesclun d'algues.

**SOLOGNE CAVIAR : (2017)*

*Spider crab and cauliflower cream
Dried fish jelly ,seaweed salad..*

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'aubergine 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.



NOTRE COLLECTION DE TOMATES : (2019)

Gel d'eau de tomate au pélargonium « Attar of roses ».
Purée de cassis. Chantilly de mozzarella.
OUR TOMATO COLLECTION : (2019)
Tomato jelly, with pelargonium, "Attar of roses".
Blackcurrant puree. Chantilly of mozzarella.



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



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 griottes. Coulis de pistache.
DUCK FOIE GRAS: (2011)
*In a bread crust with mild spices.
Morello cherry chutney. Pistachio coulis.*



LA BRÊME : (2019)
Dorée sur la peau. Jeunes poireaux poêlés et poutargue.
RIVER BREEM: (2019)
Roasted 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 : (2017)

Araignée de mer. Crème de chou-fleur.
Fine gelée aux poissons séchés. Mesclun d'algues.

SOLOGNE CAVIAR : (2017)
Spider crab and cauliflower cream
Dried fish jelly ,seaweed salad..



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'aubergine 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. Crèmeux 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 : (1991)
Au praliné à l'ancienne. Gel de pralines roses au rhum.
CHOCOLATE SQUARE : (1991)
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 : (1991)
Au praliné à l'ancienne.
Gel de pralines roses au rhum.
CHOCOLATE SQUARE: (1991)
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 PÊCHE : (2011)
Aux baies de cassis, crème de basilic.
Sorbet aux abricots rôtis.
THE PEACH : (2011)

Blackcurrant, basil cream
Roasted apricot sorbet.

24 €

NOS CAFES :

Café de Colombie, « supremo »
Café rond en bouche, nez fruité avec une douce acidité, notes d'abricots et de chocolat au lait

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 : OUR HERBAL TEAS:

Verveine
Senteur douce et citronnée, parfum fruité.

Tilleul
Son odeur boisée et fleurie évoque le sous bois, légère âpreté.

Menthe
Odeur élégante de peppermint, parfum léger de poivre doux.

Camomille
Odeur de cédrat, parfum suave, note légèrement amère.



NOS THES : OUR TEAS:

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 discets fruités vous étonneront.



NOS THES PARFUMES : OUR FRAGRANT TEAS:

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.