



Comme tous cuisiniers, nous ne sommes pas magiciens.
Derrière chaque produit il y a ces producteurs et spécialistes,
Hommes et Femmes qui œuvrent dans l'ombre
Je tiens par ce présent mot à les remercier de leur confiance ,
pour mettre en valeur leur travail et produit.

Un restaurant est un ensemble de professionnels qui s'associent
pour vous offrir le meilleur et nous tenons humblement à les mettre en valeurs. »



MENU DU SAMEDI MIDI ET DIMANCHE MIDI 89€
(SUPPLÉMENT AVEC FROMAGE 19€)
AVEC L'ACCORD METS ET BOISSONS 128 € (Verre de vin 8cl par plat)
SATURDAY LUNCH AND SUNDAY LUNCH 89€ (EXTRA FOR CHEESE 19€)
WITH FOOD AND BEVERAGE PAIRING 128 € (Glass of wine 8cl per course)

TRANSPARENCE DE RADIS À LA MARJOLAINE

Crème glacée végétale et vinaigrette de gelée
de vin de Vouvray. Wasabi frais

TRANSPARENCY OF MARJORAM RADISH

*Vegetable ice cream and dressing made with
Vouvray white wine.*

OU

POIREAU CONFIT À LA GRAISSE FLAMBÉE

Seiche moelleuse et baies Aronia Jus de
seiches à la crème de cassis.

FLAMBÉED LEEK CONFIT WITH FAT

*Fluffy cuttlefish and aronia berries and
blackcurrant sauce.*



MILLEFEUILLE D'AILE DE RAIE « À LA GRENOBLOISE »

Ragoût de fèves minute,
mousserons.

YARROW SKATE WING

Beans stew and mushrooms

OU

COQ DE DAMIEN LEROUX

Mariné au vin blanc de Touraine, sucrine braisée
et pomme château confite au bouillon de bonito

ROOSTER FROM DAMIEN LEROUX

*Marinated with Touraine white wine, braised succin,
Confit potatoes and bonito broth.*



LE "MONTEBELLO" À NOTRE FAÇON,

Fraises solognotes de Monsieur GALLOU, Dacquoise pistaches sauvages d'Iran,
Sorbet Fraise Agastache.

HOMEMADE MONTEBELLO,

Strawberries from Mr GALLOU in Sologne, Wild pistachios dacquoise.
Strawberry Ice cream.

OU

TARTELETTE CHOCOLAT SOBACHA

Sauce lactée au miel, Glace sarrasin.

CHOCOLATE AND SOBACHA TART

Milky honey sauce, Buckwheat ice cream

ESCAPADE GOURMANDE 142€ (SUPPLÉMENT AVEC FROMAGE 19€)
AVEC L'ACCORD METS ET BOISSONS 211€ (Verre de vin 8cl par plat)
GOURMET ESCAPADE 142€ (EXTRA FOR CHEESE 19€)
WITH FOOD AND BEVERAGE PAIRING 211€ (Glass of wine 8cl per course)

TRANSPARENCE DE RADIS À LA MARJOLAINE

Crème glacée végétale et vinaigrette de gelée
de vin de Vouvray. Wasabi frais

TRANSPARENCY OF MARJORAM RADISH

Vegetable ice cream and dressing made with Vouvray white wine.



POIREAU CONFIT À LA GRAISSE FLAMBÉE

Seiche moelleuse et baies Aronia
Jus de seiches à la crème de cassis.

FLAMBÉED LEEK CONFIT WITH FAT

*Fluffy cuttlefish and aronia berries and
blackcurrant sauce.*



MILLEFEUILLE D'AILE DE RAIE « À LA GRENOBLOISE »

Ragoût de fèves minute,
mousserons.

YARROW SKATE WING

Beans stew and mushrooms



COQ DE DAMIEN LEROUX

Mariné au vin blanc de Touraine, sucrine braisée
et pomme château confite au bouillon de bonite

ROOSTER FROM DAMIEN LEROUX

*Marinated with Touraine white wine, braised succin,
Confit potatoes and bonito broth.*



LE "MONTEBELLO" À NOTRE FAÇON,

Fraises solognotes de Monsieur GALLOU, Dacquoise pistaches sauvages d'Iran,
Sorbet Fraise Agastache.

HOMEMADE MONTEBELLO,

Strawberries from Mr GALLOU in Sologne, Wild pistachios dacquoise.
Strawberry Ice cream.

**DÉGUSTATION 182€ AVEC L'ACCORD METS ET BOISSONS 271€
(Verre de vin 8cl par plat)**

**TASTING MENU €182 WITH FOOD AND BEVERAGE PAIRING €271
(Glass of wine 8cl per course)**

TRANSPARENCE DE RADIS À LA MARJOLAINE

Crème glacée végétale et vinaigrette de gelée
de vin de Vouvray. Wasabi frais

TRANSPARENCY OF MARJORAM RADISH

Vegetable ice cream and dressing made with Vouvray white wine.



CAVIAR DE SOLOGNE ET ALOSE DE LOIRE MATURÉE

Grillée au charbon incandescent,
oignon nouveau et fine gelée tremblante de bouillon à la reine des près.
Condiment oseille et crème à la vanille Bourbon

CAVIAR FROM SOLOGNE AND SHAD FISH

*Grilled glowing coal, spring onion,
Meadowsweet broth. Sorrel and Vanilla cream.*



BARBUE SAUVAGE

Glacée au fumet, asperges marinées puis rôties.
Céréales soufflées, marinière crémée aux coquillages et barbillons.
Salade d'asperges à l'estragon.

WILD BRILL

*Glazed with fumet, marinated asparagus
Puffed cereal, creamy shellfish. Asparagus salad with tarragon.*



FILET D'AGNEAU DE LAIT

Rôti au sautoir, morilles farcies de verpes de bohème
Gnocchis à l'ail des ours.

ROASTED LAMB FILLET

Stuffed morels and wild garlic gnocchis.



CHARIOT DE FROMAGES

affinés par Rodolphe Lemeunier « M.O.F affineur »



LA RHUBARBE VALENTINE

En « Vacherin » aux saveurs d'Orient, guimauves acidulées à la fleur d'oranger.
Branche confite dans son jus.

VALENTINE RHUBARB

*"Vacherin" Orient flavour, candied marshmallows with orange blossom.
Rhubarb stick confit with his juice.*



TARTELETTE CHOCOLAT SOBACHA

Sauce lactée au miel, Glace sarrasin.

CHOCOLATE AND SOBACHA TART

Milky honey sauce, Buckwheat ice cream.

**Ce menu est servi uniquement pour le dîner pour
l'ensemble de la table jusqu'à 21h**

This menu is served for dinner for the whole table until 9:00

LES DESSERTS

DESSERTS

LE "MONTEBELLO" À NOTRE FAÇON,

Fraises solognotes de Monsieur GALLOU, Dacquoise pistaches sauvages d'Iran,
Sorbet Fraise Agastache.

HOMEMADE MONTEBELLO,

Strawberries from Mr GALLOU in Sologne, Wild pistachios dacquoise.
Strawberry Ice cream.

24 €

TARTELETTE CHOCOLAT SOBACHA

Sauce lactée au miel
Glace sarrasin.

CHOCOLATE AND SOBACHA TART

*Milky honey sauce
Buckwheat ice cream.*

25 €

LA RHUBARBE VALENTINE

En « Vacherin » aux saveurs d'Orient, guimauves acidulées à la fleur d'oranger.
Branche confite dans son jus.

VALENTINE RHUBARB

*"Vacherin" Orient flavour, candied marshmallows with orange blossom.
Rhubarb stick confit with his juice.*

24 €

PRIX NET SERVICE COMPRIS

Nos producteurs

Ferme de la touche à Chitenay, Stéphane et Christelle Neau
pour les herbes aromatiques et légumes bio.

Sologne frais, Samuel Fourré. Gibier et viandes premium.

Laugier frères, primeurs premium. Légumes et fruits.

Caviar de Sologne, Hennequart.

Boucherie « Chez Manu » à Sambin, Bœuf et Veau.

La Chambrierie, Damien Leroux pour la Volailles.

Pisciculture de L'Eure, pour la truite.

« Sous le pavillon », poissons premium, légumes et fruits rare à rungis

« Cap marée », poisson premium et herbes maritime à Nantes.

Asperges de veuves, Gilles Leroux.

Loire Valley, Laurent Lecompte, Baie Aronia.

Terre exotique, à tours, épicerie fine.

L'huilerie beaugeolaise, huile rare.

Derecocinaria, vinaigre et huile rare.

Nishikidori, produits importés du Japon.

Sel de Guérande, Frédéric Boisteau, Paludier récoltant.

Terroir d'avenir, herbes aromatiques, légumes et fruits bio et rare à rungis.

Api'planète « Monsieur abeille », apiculteur sur la domaine à Rilly sur Loire.

La ferme de la Cabinette, fromage de chèvres.

La fermes de Erusees, fromage blanc, lait et yaourt, à Sargé-sur-braye.

Kookabara, jus de fruits frais.

Dbp, produits de boulangerie.

Laiterie de Verneuil, beurre et lait.

Culoiseau, volailles à moutiers à perche.

Ferme de la Faubonniere, Vincent Cailleau a Chemery

Les Pigeons Mesquer, Mathieu Annezo à Mesquer.

La ferme du chat blanc, céréales et farines à Maves.

Brasserie la Pigeonelle, bière et malt.

Safran de Sologne, Samuel de Smet à Chambord.

Epices et Shira, épicerie fine bio.

Leonardo café, torréfacteur de Café à Amboise.

Nicolas berger, chocolatier.

Rodolphe Lemeunier, Mof fromager, sélection de fromages et beurre de table.

Martin pourret, vinaigrier à Orléans.

La ferme positive, Damien lepeintre, micropousses.

Nos équipes engagées et investies sont présentes pour votre bien être

tout au long de votre repas

afin que vous puissiez profiter d'un moment inoubliable

Nous travaillons des produits frais

il est donc possible qu'un produit puisse manquer

dû à la météo , qualité ou approvisionnement

Veillez-nous en excuser

Origine des viandes Meats origins

