



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 leur produit.

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



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

LE POULPE GRILLÉ AU CHARBON BINCHOTAN

Pressé de langue Lucullus et bonbon de
courgette mariné. Herbes de prés salés,
Jus de bœuf acidulé et huile d'olive.

GRILLED OCTOPUS IN "BINCHOTAN" COAL

*Lucullus tongue pressed, marinated zucchini
candy. Salt meadow herbs,
Tangy beef juice and olive oil*



MAQUEREAU DE LIGNE À LA VAPEUR MENTHOLÉE

Velours de petit pois et carottes primeurs de Christelle Neau
parfumés au carvi. Jus d'arêtes.

MINTY STEAMED MACKEREL

*Peas velouté and carrots from "Christelle Neau"
Caraway flavoured. Fish bone juice.*

OU

COCHON ROI ROSE CROUSTILLANT

Garniture Châtelaine à l'estragon,
Charcuterie d'échine.

CRISPY « ROI ROSE » PORK

*Châtelaine garnish with tarragon
Pork butchery.*



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

« LE GATEAU À PLUMES »

Marmelade de framboise, crème glacée au chocolat ivoire
et balsamique très vieux.

"LE GATEAU À PLUMES"

*Raspberry marmalade, ivory chocolate ice cream,
And old balsamic.*

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.



LE POULPE GRILLÉ AU CHARBON BINCHOTAN

Pressé de langue Lucullus et bonbon de
courgette mariné. Herbes de prés salés,
Jus de bœuf acidulé et huile d'olive.

GRILLED OCTOPUS IN "BINCHOTAN" COAL

*Lucullus tongue pressed, marinated zucchini
candy. Salt meadow herbs,
Tangy beef juice and olive oil*



MAQUEREAU DE LIGNE À LA VAPEUR MENTHOLÉE

Velours de petit pois et carottes primeurs de Christelle Neau
parfumés au carvi. Jus d'arêtes.

MINTY STEAMED MACKEREL

*Peas velouté and carrots from "Christelle Neau"
Caraway flavoured. Fish bone juice.*



COCHON ROI ROSE CROUSTILLANT

Garniture Châtelaine à l'estragon,
Charcuterie d'échine.

CRISPY "ROI ROSE" PORK

*Châtelaine garnish with tarragon.
Pork butchery.*



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.



LE HOMARD BRETON

En salpicon, coulis de poivron doux.
Géranium acidulé et Caviar osciètre de Sologne.

BLUE LOBSTER FROM BRITTANY

*As a salpicon, sweet pepper coulis
Geranium and Oscietra caviar from Sologne.*



LIEU JAUNE DE LIGNE

En colère, petit fenouil confit au safran neguine
Soupe de poisson et jus d'arêtes au café vert.

LINE CAUGHT POLLACK

*Glazed young fennel with neguine
Fish soup and fishbone juice with green coffee.*



CANARD BURGAUD

Le filet laqué, parfum de cerisier et fleurs de sureau,
Choux rave mariné et jus de canard aigre doux.

DUCK FILET FROM HOUSE BURGAUD

*Taste cherry tree and elderflower
Marinated kohlrabi and sweet and sour duck jus.*



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.*



« LE GATEAU À PLUMES »

Marmelade de framboise, crème glacée au chocolat ivoire
Et balsamique très vieux.

"LE GATEAU À PLUMES"

*Raspberry marmalade, ivory chocolate ice cream,
And old balsamic.*

**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 9:00pm.

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 Chambrerie, 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 , à la qualité ou à l'approvisionnement

Veillez nous en excuser.

Origine des viandes Meats origins

