



LES  
HAUTS DE LOIRE  
HOTEL RESTAURANT SPA

Comme tous les cuisiniers, nous ne sommes pas des magiciens.  
Derrière chaque assiette se cachent des producteurs passionnés et des artisans exigeants,  
des femmes et des hommes qui travaillent avec patience et discrétion.

À travers ce mot, je souhaite leur témoigner ma gratitude :  
sans leur savoir-faire, rien de ce que nous vous proposons ne serait possible.

Un restaurant est avant tout une aventure collective,  
une harmonie de talents qui s'assemblent pour vous offrir le meilleur.  
C'est avec humilité et reconnaissance que nous mettons en lumière leur travail.



*As chefs, we are not magicians.  
Behind every dish are the passionate farmers, producers, and artisans,  
women and men whose dedication often remains unseen.*

*It is to them that I extend my heartfelt thanks.  
Their craft and their trust allow us to bring each ingredient to life.*

*A restaurant is never the work of one person alone,  
but a symphony of talents united to offer you the finest experience.  
With humility and gratitude, we honor their contribution.*

**Arthur Peta,**  
Chef de cuisine / Executive Chef



**MENU DECOUVERTE (SAMEDI 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)**

**L' ASPERGE VERTE DE VEUVES**

Infusée à la verveine et mélisse citronnée, chèvre frais de la CabINETTE,  
Agrumes conservés et vinaigrette mousseuse au vinaigre de cidre.

**THE VEUVES ASPARAGUS**

*With verbena and lemon balm, fresh goat cheese, preserved citrus,  
And foamy cider vinegar dressing.*

**OU**

**LE CABILLAUD CONFIT**

À l'huile de fenouil, bulbe fondant et tarama à la fleur de sureau.

Caramel de sucs de carottes.

**THE COD CONFIT**

*In fennel oil, melting fennel bulb, and elderflower tarama.  
Reduced cooking juices caramel of carrots.*



**LA TOMBE RÔTIE**

Ragoût minute de fèves et champignons printaniers, tomates vertes macérées au vinaigre.

Sabayon au beurre flambé et jus de rouget.

**ROASTED TUB GURNARD FISH**

*Quick stew of broad beans and mousseron mushrooms, pickled green tomatoes.  
Sabayon with browned butter and red mullet jus.*

**OU**

**LE COQ CAMELISÉ**

De Damien Leroux, laitue asperge croquante, pomme de terre farcie,  
Salicornes et algues. Jus de coq iodé.

**THE CAMELIZED ROOSTER**

*From Damien Leroux, confit asparagus lettuce, stuffed potato,  
Samphire and seaweed. Sea-infused rooster jus.*



**LE RIZ À L'IMPÉRATRICE**

Sorbet aux baies d'aronia de Sologne et sauce au vieux Porto.

**LE RIZ À L'IMPÉRATRICE**

*Sorbet made with aronia berries from Sologne, and aged Port sauce.*

**OU**

**LE MERVEILLEUX**

Chocolat Nicolas berger du Venezuela 65 %, crème glacée au Sobacha.

Sauce lactée au sarrasin torréfié.

**THE MERVEILLEUX**

*Venezuelan 65% Nicolas Berger chocolate, sobacha ice cream.  
And creamy toasted buckwheat sauce.*

**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)**

**L' ASPERGE VERTE DE VEUVES**

Infusée à la verveine et mélisse citronnée, chèvre frais de la Cabinette,  
Agrumes conservés et vinaigrette mousseuse au vinaigre de cidre.

**THE VEUVES ASPARAGUS**

*With verbena and lemon balm, fresh goat cheese, preserved citrus,  
And foamy cider vinegar dressing.*



**LE CABILLAUD CONFIT**

À l'huile de fenouil, bulbe fondant et tarama à la fleur de sureau.  
Caramel de sucs de carottes.

**THE COD CONFIT**

*In fennel oil, melting fennel bulb, and elderflower tarama.  
Reduced cooking juices caramel of carrots.*



**LA TOMBE RÔTIE**

Ragoût minute de fèves et champignons printaniers, tomates vertes macérées au vinaigre.  
Sabayon au beurre flambé et jus de rouget.

**ROASTED TUB GURNARD FISH**

*Quick stew of broad beans and mousseron mushrooms, pickled green tomatoes.  
Sabayon with browned butter and red mullet jus.*



**LE COQ CAMELISÉ**

De Damien Leroux, laitue asperge croquante, pomme de terre farcie,  
Salicornes et algues. Jus de coq iodé.

**THE CAMELIZED ROOSTER**

*From Damien Leroux, confit asparagus lettuce, stuffed potato,  
Sampshire and seaweed. Sea-infused rooster jus.*



**LE RIZ À L'IMPÉRATRICE**

Sorbet aux baies d'aronia de Sologne et sauce au vieux Porto.

**LE RIZ À L'IMPÉRATRICE**

*Sorbet made with aronia berries from Sologne, and aged Port sauce.*

**OU**

**LE MERVEILLEUX**

Chocolat Nicolas berger du Venezuela 65 %, crème glacée au Sobacha.  
Sauce lactée au sarrasin torréfié.

**THE MERVEILLEUX**

*Venezuelan 65% Nicolas Berger chocolate, sobacha ice cream.  
And creamy toasted buckwheat sauce.*

**Pour l'ensemble de la table jusqu'à 21h**

***For the whole table until 9:00pm.***

**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)**

**L' ASPERGE VERTE DE VEUVES**

Infusée à la verveine et mélisse citronnée, chèvre frais de la Cabinette,  
Agrumes conservés et vinaigrette mousseuse au vinaigre de cidre.

**THE VEUVES ASPARAGUS**

*With verbena and lemon balm, fresh goat cheese, preserved citrus,  
And foamy cider vinegar dressing.*



**LE BROCHET IKEJIME CROUSTILLANT**

Velouté glacé d'étrilles, choux-fleurs primeurs et ache des montagnes.

**THE CRISPY IKEJIME PIKE**

*Chilled velvet crab soup, early-season cauliflower and lovage.*



**LE BAR DE LIGNE GRILLÉ**

Petit radis glacé à la vanille et oseille du potager.  
Crème aigre et jus d'arrêtes.

**LINE-CAUGHT GRILLED SEA BASS**

*Glazed baby radishes with vanilla and garden sorrel.  
Sour cream and fish bones.*



**L' AGNEAU DE LAIT**

Morille blonde farcie et gnocchi parfumé à l'ail des ours.  
Jus d'agneau.

**MILK-FED LAMB**

*Stuffed blond morels and gnocchi flavored with wild garlic.  
Lamb jus.*



**CHARIOT DE FROMAGES**

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



**LE RIZ À L'IMPÉRATRICE**

Sorbet aux baies d'aronia de Sologne et sauce au vieux Porto.

**LE RIZ À L'IMPÉRATRICE**

*Sorbet made with aronia berries from Sologne, and aged Port sauce.*

**OU**

**LE MERVEILLEUX**

Chocolat Nicolas berger du Venezuela 65 %, crème glacée au Sobacha.  
Sauce lactée au sarrasin torréfié.

**THE MERVEILLEUX**

*Venezuelan 65% Nicolas Berger chocolate, sobacha ice cream.  
And creamy toasted buckwheat sauce.*

**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.***

## Nos producteurs

**Ferme de la touche** à Chitenay, Stéphane et Christelle Neau, 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 Chambrière**, Damien Leroux, volailles.

**Pisciculture de L'Eure**, truite.

« **Sous le pavillon** », poissons premium, légumes et fruits rares, à Rungis.

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

**Asperges de veuves**, Gilles Leroux.

**Loire Valley**, Laurent Lecompte, Baie Aronia.

**Terre exotique**, à tours, épicerie fine.

**L'huilerie Beugeolaise**, 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 rares, à Rungis.

**Api'planète « Monsieur abeille »**, apiculteur sur le domaine, à Rilly-sur-Loire.

**La ferme de la Cabinette**, fromage de chèvres, dans notre village Veuzain-sur-Loire.

**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, à 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 Lepage, micropousses



LES

# HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANT SPA

Nos équipes, attentives et dévouées, veillent à votre bien-être tout au long du repas, afin que chaque instant soit pour vous un moment inoubliable.

Parce que nous travaillons exclusivement des produits frais et de saison, il se peut que certains ingrédients viennent à manquer, selon la météo, la qualité ou l'approvisionnement.

Nous vous remercions par avance de votre compréhension.



*Our team, attentive and dedicated, is here to ensure your well-being throughout your meal, so that every moment becomes a memorable experience.*

*As we work exclusively with fresh, seasonal ingredients, certain products may occasionally be unavailable, depending on the weather, quality, or supply.*

*We thank you warmly for your understanding.*

Origine des viandes

*Meat origin*

