

**LE POTAGER**

**VEGETABLE GARDEN**

**LA BETTERAVE: (2020)**

**Crémeux au pralin noisettes. Gel de betterave torréfié.**

**Mousseline de mache truffée.**

*BEETROOT: (2020)*

*Creamy with praline hazelnuts. Roasted beetroot gel.*

*Truffled lamb's lettuce mousse.*

**36 €**

**LES BRASSICACÉES: (2020)**

**Les racines étuvées, crues, en panna cotta. L'huile de caméline de David Peschard.**

**Les fanes en crème glacée au wasabi. Bouillon émulsionné au raifort.**

*BRASSICAS: (2020)*

*Roots stewed, raw, in a panna cotta. David Peschard's gold-of-pleasure oil.*

*The tops in a wasabi ice cream. Broth emulsified with horseradish.*

**37 €**

**LE CHOU FLEUR: (2020)**

**En croûte feuilletée. Purée "Dubarry" au beurre noisette.**

**Pamplemousse confit sel et sucre. Poireau grillé.**

*CAULIFLOWER: (2020)*

*In a flaky pastry crust. "Dubarry" potato purée with butter.*

*Grapefruit confit salt and sugar. Grilled leek.*

**39 €**

**L'OIGNON NOUVEAU: (2020)**

**En ravioli croustillants. D'autres caramélisés. Jus à la réglisse et œufs de caille.**

*SPRING ONION: (2020)*

*In crunchy ravioli. Others caramelized. Liquorice jus and quail eggs.*

**36 €**

**LES ENTREES    APPETIZERS**

**L'ESCARGOT "GROS GRIS" de Lisa Lamontre: (2020)**  
**Clin d'œil à la tradition. Rissole de persil et royale d'ail doux**  
**Bouillon truffé.**

*"GROS GRIS" SNAILS by Lisa Lamontre: (2020)*  
*A nod at tradition: Parsley rissole and mild garlic royale*  
*Truffled broth.*

**38 €**

**LE PRESSÉ DE FOIE GRAS DE CANARD: (2020)**

**Jus de poulet au verjus. Poires de Rivarennnes et pleurotes jaunes.**

*PRESSED DUCK FOIE GRAS: (2020)*  
*Chicken jus with verjuice. Rivarennnes pears and yellow oyster mushrooms.*

**41 €**

**\* LA ST JACQUES ET LA LANGOUSTINE: (2019)**

**Au plancton marin. Caviar de Sologne (16 gr) et crème de chou fleur.**

*\* SCALLOPS AND LOBSTER: (2019)*  
*With marine plankton. Sologne caviar (16g / 0.6 oz) and cauliflower cream.*

**75 €**

**LES POISSONS    FISH DISHES**

**L'ESTURGEON DE ST VIÂTRE: (2020)**  
**Confit au beurre noisette. Jeunes navets et radis.**  
**Emulsion parmentière au cresson.**

*STURGEON FROM ST VIÂTRE: (2020)*  
*Confit with butter. Young turnips and radishes.*  
*Watercress emulsion.*

**58 €**

**LE TURBOT: (2020)**  
**Poêlé. Araignée de mer et amarante à la vapeur.**  
**Jus crémé. Pâte de limequat.**

*TURBOT: (2020)*  
*Pan-fried. Sea urchin and steamed amaranth.*  
*Creamy jus. Limequat paste.*

**71 €**

**LES VIANDES**      **MEAT**

**LE PIGEONNEAU DE Mathieu ANEZO : (2015)**

**Rôti au jus de presse. Pomme de terre au lard.**

**Parfait d'abattis. La cuisson en cromesquis.**

*SQUAB by Mathieu ANEZO: (2015)*

*Roasted with the press juices. Potato with bacon.*

*Offal parfait. Thigh cromesquis.*

**63 €**

**LE LAPIN : (2020)**

**Filet poché. Jus brun à l'origan et légumes du moment.**

**Epaules et cuisses en compression. Croustillant de polenta à la moutarde.**

*RABBIT: (2020)*

*Poached fillet. Brown jus with oregano and seasonal vegetables.*

*Pressed shoulders and thighs. Crunchy polenta with mustard.*

**59 €**

**LA CÔTE DOUBLE D'AGNEAU : (2009)**

**En marinade instantanée au safran de Touraine. Dorée au sautoir.**

**Croustillant de souris d'agneau. Risotto de carotte à la fleur d'oranger.**

*THE DOUBLE LAMB CHOP: (2009)*

*On the spot marinade with Touraine saffron. Lightly pan fried.*

*Crispy lamb shanks. Carrot risotto with orange blossom.*

**65 €**

**LES FROMAGES**      **CHEESE**

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

*TROLLEY OF SELECTED CHEESES MATURED BY Rodolphe LE MEUNIER*

**22 €**

**FONDANGO® AU CHÈVRE DE LA CABINETTE: (2014)**

**Condiments et jeunes pousses.**

*FONDANGO® WITH GOATS CHEESE FROM LA CABINETTE: (2014)*

*Condiments, aromatic herbs and baby salad leaves.*

**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)*

**L'OIGNON NOUVEAU: (2020)**

**En ravioli croustillants. D'autres caramélisés. Jus à la réglisse et œufs de caille.**

*SPRING ONION: (2020)*

*In crunchy ravioli. Others caramelized. Licorice jus and quail eggs.*



**LES BRASSICACÉES: (2020)**

**Les racines étuvées, crues, en panna cotta. L'huile de caméline de David Peschard.**

**Les fanes en crème glacée au wasabi. Bouillon émulsionné au raifort.**

*BRASSICAS: (2020)*

*Roots stewed, raw, in a panna cotta. David Peschard's gold-of-pleasure oil.*

*The tops in a wasabi ice cream. Broth emulsified with horseradish.*



**LE CHOU FLEUR: (2020)**

**En croûte feuilletée. Purée "Dubarry" au beurre noisette.**

**Pamplemousse confit sel et sucre. Poireau grillé.**

*CAULIFLOWER: (2020)*

*In a flaky pastry crust. "Dubarry" potato purée with butter.*

*Grapefruit confit salt and sugar. Grilled leek.*



**CHOIX DE DESSERT À LA CARTE**  
*CHOICE OF DESSERT FROM THE MENU*

**ESCAPADE GOURMANDE 119€ (SUPPLÉMENT 14€ AVEC FROMAGE)**  
**AVEC L'ACCORD METS ET VINS 182€ (Verre de vin 8cl par plat)**  
*GOURMET ESCAPADE 119€ (14€ EXTRA FOR CHEESE)*  
*WITH FOOD AND WINES PAIRING 182€ (Glass of wine 8cl per course)*

**LE PRESSÉ DE FOIE GRAS DE CANARD: (2020)**

**Jus de poulet au verjus. Poires de Rivarennnes et pleurotes jaunes.**

*PRESSED DUCK FOIE GRAS: (2020)*

*Chicken jus with verjuice. Rivarennnes pears and yellow oyster mushrooms.*



**LA BETTERAVE: (2020)**

**Crémeux au pralin noisettes. Gel de betterave torréfié.**

**Mousseline de mache truffée.**

*BEETROOT: (2020)*

*Creamy with praline hazelnuts. Roasted beetroot gel.*

*Truffled lamb's lettuce mousse.*



**L'ESTURGEON DE ST VIÂTRE: (2020)**

**Confit au beurre noisette. Jeunes navets et radis.**

**Emulsion parmentière au cresson.**

*STURGEON FROM ST VIÂTRE: (2020)*

*Confit with butter. Young turnips and radishes.*

*Watercress emulsion.*



**LE LAPIN : (2020)**

**Filet poché. Jus brun à l'origan et légumes du moment.**

**Epaules et cuisses en compression. Croustillant de polenta à la moutarde.**

*RABBIT: (2020)*

*Poached fillet. Brown jus with oregano and seasonal vegetables.*

*Pressed shoulders and thighs. Crunchy polenta with mustard.*



**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)*

**\* LA ST JACQUES ET LA LANGOUSTINE: (2019)**

**Au plancton marin. Caviar de Sologne (8 gr) et crème de chou fleur.**

*\* SCALLOPS AND LOBSTER: (2019)*

*With marine plankton. Sologne caviar (16g / 0.6 oz) and cauliflower cream.*



**L'OIGNON NOUVEAU: (2020)**

**En ravioli croustillants. D'autres caramélisés. Jus à la réglisse et œufs de caille.**

*SPRING ONION: (2020)*

*In crunchy ravioli. Others caramelized. Licorice jus and quail eggs.*



**LE TURBOT: (2020)**

**Poêlé. Araignée de mer et amarante à la vapeur. Jus crème. Pâte de limequat.**

*TURBOT: (2020)*

*Pan-fried. Sea urchin and steamed amaranth. Creamy jus. Limequat paste.*



**L'OSEILLE : (2020)**

**En crème glacée, pomme et verveine .Gelée d'eau de coco.**

*SORREL : (2020)*

*Sorrel ice cream , verbena and apple. Coconut jelly.*



**LE PIGEONNEAU DE Mathieu ANEZO : (2015)**

**Rôti au jus de presse. Pomme de terre au lard. Parfait d'abattis. La cuisse en croustis.**

*SQUAB by Mathieu ANEZO: (2015)*

*Roasted with the press juices. Potato with bacon. Offal parfait. Thigh croustis.*



**FONDANGO® AU CHÈVRE DE LA CABINETTE: (2014)**

**Condiments et jeunes pousses.**

*FONDANGO® WITH GOATS CHEESE FROM LA CABINETTE: (2014)*

*Condiments, aromatic herbs and baby salad leaves.*



**LE THÉ CHAÏ (2020)**

**Pâtisserie croustillante fourrée d'une crème légère au yuzu.**

**Emulsion au thé et à la bergamote.**

*CHAÏ TEA (2020)*

*Crunchy pastry cake filled with a yuzu flavored light cream.*

*Tea and bergamot emulsion.*



**LE TUBE AU GRUÉ DE CACAO ET GIANDUJA (2008)**

**Soupe chocolat à la fève de tonka. Lait mousse à la cardamome verte.**

*THE TUBE WITH COCOA NIBS AND GIANDUJA (2008)*

*Chocolate soup with tonka bean. Creamed milk with green cardamom.*

**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**

**LE THÉ CHAÏ (2020)**

**Pâtissière croustillante fourrée d'une crème légère au yuzu.  
Emulsion au thé et à la bergamote.**

*CHAÏ TEA (2020)*

*Crunchy pastry cake filled with a yuzu flavored light cream.  
Tea and bergamot emulsion.*

**23 €**



**LE TUBE AU GRUÉ DE CACAO ET GIANDUJA (2008)**

**Soupe chocolat à la fève de tonka. Lait mousse à la cardamome verte.  
THE TUBE WITH COCOA NIBS AND GIANDUJA (2008)**

*Chocolate soup with tonka bean. Creamed milk with green cardamom.*

**23 €**



**LE PAMPLEMOUSSE ROSE (2020)**

**Dans l'esprit d'une tarte fine. Polenta crémeuse  
Sorbet pamplemousse au coquelicot.**

*PINK GRAPEFRUIT (2020)*

*Like a delicate tart. Creamy polenta  
Grapefruit and poppy sorbet.*

**22 €**



**LA NOIX DE COCO ET MANDARINE (2020)**

**La meringue en textures. Purée d'avocat.**

*COCONUT AND MANDARIN (2020)*

*Textured meringues. Avocado purée.*

**21 €**