



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 discréetion.

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)

LA TARTELETTE DE RHIZOMES

Vinaigre balsamique très vieux, praliné de noisettes du Piémont,

Espuma de lait ribot et truffe noire.

RHIZOME TARTLET

With very aged balsamic vinegar, Piedmont hazelnut praline,

Cultured buttermilk espuma, and black truffle.

OU

LES BULOTS CUIT A LA NAGE

Pétales d'oignons pailles confits et

Consommé d'oignons caramélisés au Chenin de Touraine.

WHELKS GENTLY POACHED

confit onion-straw petals, and caramelized onion consommé

with Chenin wine.



LE DOS DE CABILLAUD SKREI

Légèrement fumé et rôti, salade scarole caramélisée,

Feuilles de moutarde et beurre blanc aux œufs de hareng fumé.

SKREI COD LOIN

Lightly smoked and roasted, caramelized escarole salad,

Mustard leaves, and white butter with smoked herring roe.

OU

LE CANARD COLVERT MARINE ET FLAMBE

Petites betteraves d'Éric Roy confites et

Sauce aux baies d'aronia de Sologne.

WILD MALLARD DUCK

Marinated and flambéed, Eric Roy's confit baby beets,

And Sologne aronia berry sauce.



L'OMELETTE NORVEGIENNE

Madeleine parfumée à la bergamote, sorbet citron noir et

Marmelade d'agrumes de Sologne.

NORWEGIAN OMELETTE

Bergamot-scented madeleine, black lemon sorbet, and

Sologne citrus marmalade.

OU

LE MERVEILLEUX

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

Sauce lactée au sarrasin tortefié.

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)

LA TARTELETTE DE RHIZOMES

Vinaigre balsamique très vieux, praliné de noisettes du Piémont,
Espuma de lait ribot et truffe noire.

RHIZOME TARTLET

*With very aged balsamic vinegar, Piedmont hazelnut praline,
Cultured buttermilk espuma, and black truffle.*



LES BULOTS CUIT A LA NAGE

Pétales d'oignons pailles confits et
Consommé d'oignons caramélisés au Chenin de Touraine.

WHELKS GENTLY POACHED

*Confit onion-straw petals, and caramelized onion consommé
With Chenin wine.*



LE DOS DE CABILLAUD SKREI

Légèrement fumé et rôti, salade escarole caramélisée,
Feuilles de moutarde et beurre blanc aux œufs de hareng fumé.

SKREI COD LOIN

*Lightly smoked and roasted, caramelized escarole salad,
Mustard leaves, and white butter with smoked herring roe.*



LE CANARD COLVERT MARINE ET FLAMBE

Petites betteraves d'Éric Roy confites et
Sauce aux baies d'aronia de Sologne.

WILD MALLARD DUCK

*Marinated and flambéed, Eric Roy's confit baby beets,
And Sologne aronia berry sauce.*



L'OMELETTE NORVEGIENNE

Madeleine parfumée à la bergamote, sorbet citron noir et
Marmelade d'agrumes de Sologne.

NORWEGIAN OMELETTE

*Bergamot-scented madeleine, black lemon sorbet, and
Sologne citrus marmalade.*

OU

LE MERVEILLEUX

Chocolat Nicolas berger du Venezuela 65%, crème glacé 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)

LA TARTELETTE DE RHIZOMES

Vinaigre balsamique très vieux, praliné de noisettes du Piémont,
Espuma de lait ribot et truffe noire.

RHIZOME TARTLET

*With very aged balsamic vinegar, Piedmont hazelnut praline,
Cultured buttermilk espuma, and black truffle.*



LA SAINT JACQUES

Arlequin de radis et navet boule d'or, condiment au rafort fermenté et
Consommé de bardes à la pomme blette. Caviar Oscietre de Sologne.

SCALLOP

*Harlequin of radish and golden turnip, fermented horseradish condiment,
Scallop-trimming consommé with apple, and Sologne Oscietre caviar.*



LA LOTTE GRILLE

Sabayon au beurre noisette et
Poireaux de Christelle Neau laqué au jus.

MONKFISH GRILLED

*Brown-butter sabayon, and
Leeks from Christelle Neau glazed with jus.*



LA LONGE DE VEAU

Affinée façon Rossini, salsifis d'Éric Roy rôties et
Gnocchi glacé au Coulis de truffe.

VEAL LOIN

*Dry-aged Rossini-style, roasted salsify from Eric Roy, and
Gnocchi glazed with truffle coulis.*



CHARIOT DE FROMAGES

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



L'OMELETTE NORVEGIENNE

Madeleine parfumée à la bergamote, sorbet citron noir et
Marmelade d'agrumes de Sologne.

NORWEGIAN OMELETTE

Bergamot-scented madeleine, black lemon sorbet, and

Sologne citrus marmalade.

OU

LE MERVEILLEUX

Chocolat Nicolas berger du Venezuela 65%, crème glacé au Sobacha.
Sauce lactée au sarrasin tortefié.

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.

LES DESSERTS

DESSERTS

L'OMELETTE NORVEGIENNE

Madeleine parfumée à la bergamote, sorbet citron noir et
Marmelade d'agrumes de Sologne.

NORWEGIAN OMELETTE

*Bergamot-scented madeleine, black lemon sorbet, and
Sologne citrus marmalade.*

24 €

LE MERVEILLEUX

Chocolat Nicolas berger du Venezuela 65%, crème glacé au Sobacha.
Sauce lactée au sarrasin tortefié.

THE MERVEILLEUX

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

25 €

PRIX NET SERVICE COMPRIS

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 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 Boistea, Paludier récoltant.

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

Api'planète « Monsieur abeille », apiculteur sur le 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 Faubonnier, 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, vinaigrer à Orléans.

La ferme positive, Damien Lepeintre, 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

