



— LES —

HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANT SPA

LES ENTREES APPETIZERS

LE FOIE GRAS DE CANARD

**Au Vouvray. Mousseline de petit pois, Jus de poulet au verjus.
Pleurotes jaunes de la cave des Roches. Huile de cosses.**

DUCK FOIE GRAS

With a Vouvray wine, peas puree .

Chicken jus with verjuice. yellow oyster mushrooms.

46€

L'ANGUILLE

**Filet poêlé, mie de pain croustillante à la graine de céleri.
Compressé de pomme de terre aux poireaux.
Vinaigrette d'échalotes frites.**

EEL

Pan fried fillet, crunchy bread with celery seeds.

Potato side dish with leeks.

Shallot vinaigrette.

44 €

LE POTAGER

PEUT ETRE SERVI EN PLAT

VEGETABLE GARDEN

CAN BE SERVED AS A MAIN COURSE

LA CAROTTE

**En textures, sablé à la cardamome verte.
Pâte d'agrumes, huile fruitée noire de « Xavier Alazard ».**

CARROT

Textured carrots with green cardamom shortbread.

Paste of citrus and fruity black oil by «Xavier Alazard ».

36 €

ASPERGES BLANCHES DE « SAMUEL MARPAULT »

En croûte feuilletée huile de caméline.

WHITE ASPARAGUS BY « SAMUEL MARPAULT »

In a flaky pastry crust, gold of pleasure oil .

38 €

LES POISSONS FISH DISHES

L'ESTURGEON IKÉJIME DE SAINT VIATRE.
Poêlé, collection de brassicacées « d'Éric Roy ».
Sabayon à la moutarde onctueuse de « Martin Pouret ».
STURGEON IKEJIME FROM ST VIATRE.
Pan fried sturgeon .Roots collection by « Eric Roy».
Creamy mustard sabayon by « Martin Pouret ».
61 €

L'ALOSE DE LOIRE
Cromesquis de clupéidés, asperge blanche
De Samuel Marpault à l'ail des ours.
Jus d'arêtes crémé.
LOIRE ALOSE (ALLIS SHAD)
Clupeidae cromesquis, white asparagus, wild garlic.
Creamed fish bone juice.
68 €

LES VIANDES MEAT

LE PIGEONNEAU DE « Mathieu ANEZO »
Rôti au jus de presse.
Raviole croustillante de cuisse confite aux morilles.
SQUAB by « Mathieu ANEZO »
Roasted with the press juices.
Morel Candied Thigh crispy ravioli.
64 €

LA COTE DE VEAU
Au sautoir, croustillant d'oignons nouveaux caramélisés et petit pois.
Jus de poêlage au thé du Perche.
THE VEAL SHOP
Crispy caramelized new onions and peas.
Brown veal juice.
68 €

ESCAPADE GOURMANDE 125 €
GOURMET ESCAPADE

LE FOIE GRAS DE CANARD

**Au Vouvray. Mousseline de petit pois, Jus de poulet au verjus.
Pleurotes jaunes de la cave des Roches. Huile de cosses.**

DUCK FOIE GRAS

*With a Vouvray wine, peas puree .
Chicken jus with verjuice. yellow oyster mushrooms.*



LA CAROTTE

**En textures, sablé à la cardamome verte.
Pâte d'agrumes, huile fruitée noire de « Xavier Alazard ».**

CARROT

*Textured carrots, green cardamom shortbread.
Paste of citrus and fruity black oil by « Xavier Alazard ».*



L'ESTURGEON IKÉJIME DE SAINT VIATRE.

**Poêlé, collection de brassicacées « d'Éric Roy ».
Sabayon à la moutarde onctueuse de « Martin Pouret ».**

STURGEON IKEJIME FROM ST VIATRE.

*Pan fried sturgeon .Roots collection by « Eric Roy ».
Creamy mustard sabayon by « Martin Pouret ».*



LE PIGEONNEAU DE « Mathieu ANEZO »

**Rôti au jus de presse.
Raviole croustillante de cuisse confite aux morilles.**

SQUAB by « Mathieu ANEZO »

*Roasted with the press juices.
Morel Candied Thigh crispy ravioli.*



LA FRAISE

**En textures, meringue aux baies des Bataks « poivre d'indonésie »
Coulis confituré**

THE STRAWBERRY

*In different texture.
Meringue with bataks berries « Indonesia pepper »
Jam coulis.*

LES DESSERTS

DESSERTS

LE MALT DE LA BRASSERIE « HONIGMANN »

En glace et nougatine.

Avoine en coque de Dulcey.

MALT FROM THE « HONIGMANN » BREWERY

In ice cream and nougatine.

Oats in a Dulcey shell.

24 €

LE PAMPLEMOUSSE

Parfumé au coquelicot, polenta crémeuse au poivre des cimes « vietnam »

THE GRAPEFRUIT

Poppy flavor.

Creamy polenta with « Vietnam “pepper” »

23 €

LA FRAISE

En textures, meringue aux baies des Bataks « poivre d'indonésie »

Coulis confituré

THE STRAWBERRY

In different texture.

Meringue with batak berries « Indonesia pepper »

21 €

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES PAR « Rodolphe LE MEUNIER »

PLATE OF SELECTED CHEESES MATURED BY « Rodolphe LE MEUNIER »

22 €