



— 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



**RELAIS &
CHATEAUX**

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)

LA TOMATE

Les tomates surprises, basilic,
et sablé au parmesan

THE TOMATO

*Surprise tomatoes, basil,
and Parmesan shortbreads.*

OU

LA ROUSSETTE CONFITE AU VIEUX PORTO

Jus d'arêtes au baies d'Aronia de Sologne
Betterave fondante et crème aigrette au poivre rouge de Kampot.

CATSHARK FISH COOKED WITH OLD PORT

*Fishbone juice with Aronia berries from Sologne
Tender beetroot and sour cream with Kampot pepper.*



LE CARRELET RÔTI SUR L'ARÊTE

Petit céleri glacé au bouillon ambré
Algues acidulées au sauvignon de Touraine, beurre vert.

ROASTED PLAICE FISH

Celeriac glazed with amber broth, sour seaweed with Sauvignon wine, green butter.

OU

VEAU GRILLÉ AU FEU DE BOIS

Ris de veau croustillant, raviole de champignon
Sauce à la Baugeoise.

GRILLED VEAL

Crispy sweetbread, mushroom ravioli and mustard creamy sauce.



LA FIGUE VIOLETTE

Imprégnée au sirop de fenouil, sabayon gratiné
Crème glacée à la feuille de figuier.

PURPLE FIG

Soaked in fennel syrup, grilled sabayon and fig leaf ice cream.

OU

« LE GATEAU À PLUMES »

Marmelade de framboise, crème glacée au chocolat ivoire
et balsamique 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)

LA TOMATE

Les tomates surprises, basilic,
et sablé au parmesan

THE TOMATO

*Surprise tomatoes, basil,
and Parmesan shortbreads.*



LA ROUSSETTE CONFITE AU VIEUX PORTO

Jus d'arêtes au baies d'Aronia de Sologne
Betterave fondante et crème aigrette au poivre rouge de Kampot.

CATSHARK FISH COOKED WITH OLD PORT

*Fishbone juice with Aronia berries from Sologne
Tender beetroot and sour cream with Kampot pepper.*



LE CARRELET RÔTI SUR L'ARÊTE

Petit céleri glacé au bouillon ambré
Algues acidulées au sauvignon de Touraine, beurre vert.

ROASTED PLAICE FISH

Celeriac glazed with amber broth, sour seaweed with Sauvignon wine, green butter.



VEAU GRILLÉ AU FEU DE BOIS

Ris de veau croustillant, raviole de champignon
Sauce à la Bugeoise.

GRILLED VEAL

Crispy sweetbread, mushroom ravioli and mustard creamy sauce.



LA FIGUE VIOLETTE

Imprégnée au sirop de fenouil, sabayon gratiné
Crème glacée à la feuille de figuier.

PURPLE FIG

*Soaked in fennel syrup, grilled sabayon
fig leaf ice cream.*

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.

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 TOMATE

Les tomates surprises, basilic,
et sablé au parmesan

THE TOMATO

*Surprise tomatoes, basil,
and Parmesan shortbreads.*



LE HOMARD BRETON

En salpicon, coulis de poivron doux.
Géranium acidulée 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 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

LA FIGUE VIOLETTE

Imprégnée au sirop de fenouil, sabayon gratiné

Crème glacée à la feuille de figuier.

PURPLE FIG

Soaked in fennel syrup, grilled sabayon

fig leaf 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, 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 Boisteau, 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 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 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

