

## Végétal

## Vegetarian

### Balade en forêt

Bavaroise de champignons, glacée au sirop de champignon, meringues françaises à la poudre de champignons, soyeux de cèpes, terreau de pain au charbon végétal, pickles de girolles, sponge cake au persil

#### *Forest walk*

*Mushroom bavaroise, meringue with mushroom powder  
Crispy breadcrumbs, Parsley sponge cake, chanterelle pickles*

37€

## Entrées

## Starters

### Bœuf & caviar

bœuf maturé et fumé au domaine, mariné à l'huile de noix, crème aigrette, Caviar de Sologne

#### *Beef & caviar*

*matured beef smoked at the Domaine, marinated in nut oil, sour cream, Sologne caviar*

91€

### L'araignée de mer

Effiloché d'araignée de mer, gelée de pomme granny Smith à la mélisse, mayonnaise bisquée, sorbet à la bisque

#### *The spider crab*

*Shredded spider crab, Granny Smith apple and lemon balm jelly, bisque mayonnaise, bisque sorbet*

49€

### Saint Jacques Dubarry

Saint jacques snackée à l'unilatéral, royale de choux fleur bouillon de bardes au citron, variation de choux fleurs

#### *Scallops*

*Snacked scallops, cauliflowers flan, scallops broth lemon flavor  
Different textures of cauliflower*

48€

## Poissons & crustacées

## Fish & shellfish

### **Le Homard Bleu**

Homard bleu marqué à la braise et laqué au soja, raviole de pince / artichaut travaillé, bouillon de crustacés clarifié

#### ***The lobster***

*Lobster lightly ember-grilled and glazed in soy sauce, lobster claw ravioli, artichoke, clarified shellfish broth*

**72€**

### **La lotte**

Médaille confit au beurre clarifié, sauce matelote au jus de viande. Condiment au citron confit, chou kale confit, huile de chlorophylle

#### ***Monkfish***

*Medallion of monkfish confit in butter, meat juice (matelote style) preserved lemon chutney, candied kale, chlorophyll oil*

**68€**

### **Le sandre**

Biscuit et carpaccio de sandre à l'huile de cresson  
Sauce gourmande au Noilly Prat, œufs de truites et radis billes

#### ***Pike perch***

*pike perch biscuit and carpaccio, watercress purée  
White vermouth sauce, trout eggs and radish*

**67€**

Origine des viandes Meats origins



## Les viandes

## Meat

### **Pigeonneau de Racan**

Pigeonneau de Racan en deux façons, suprême rôtie sur le coffre, cromesquis de cuisses aux épices douces, déclinaison de panais : grillé/ purée/ chips, jus de presse au café

#### ***Racan squab***

*Racan squab two ways, oven-baked supreme(breast), cromesquis of thigh meat with mild spices, medley of Parsnip : grilled/ purée/ crisps, press juices with coffee*

**68€**

### **Le bœuf**

Marbré de filet de bœuf au nori cuit saignant, première courge en texture, chips et poudre, jus de bœuf adouci à l'ail noir

#### ***Beef***

*Marbled fillet of beef with nori served rare, texture of squash(courge) crisps and powder, beef jus with caramelized garlic*

**69€**

### **La biche**

Selle de biche rôtie, et variation de betteraves, jus de biche adoucie à la betterave

#### ***Doe***

*Roasted doe fillet, different texture of beetroot, doe jus with, beetroot flavor*

**69€**

## Fromages

## Cheese

**Chariot de fromages affinés par Rodolphe Lemeunier « M.O.F affineur »**

**26€**

**MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) / CHILDREN'S MENU (up to 12 years old)**

**35€**

**MENU NATURE 99 € (SUPPLÉMENT 19 € AVEC FROMAGE)**  
**AVEC L'ACCORD METS ET VINS 158€ (Verre de vin 8cl par plat)**  
**"NATURE" MENU 99 € (19 € EXTRA FOR CHEESE)**  
**WITH THE FOOD AND WINE PAIRING 158 € (A 8 cl glass of wine per course)**

### **Balade en forêt**

Bavaroise de champignons, glacée au sirop de champignon, meringues françaises à la poudre de champignons, soyeux de cèpes, terreau de pain au charbon végétal, pickles de girole, sponge cake au persil

#### ***Forest walk***

*Mushroom bavaroise, meringue with mushroom powder  
Crispy breadcrumbs, Parsley sponge cake, chanterelle pickles*



### **La betterave**

La betterave en textures

#### ***beetroot***

*different texture of beetroot*



### **Raviole de champignons**

Raviole de champignons glacée, purée d'oignon brûlée  
bouillon de légumes grillée et réduits

#### **Mushroom ravioli**

*Mushroom ravioli, onion purée, grilled vegetable broth (bouillon ou consommé)*



### **A la rencontre du potager et de l'équateur**

Déclinaison de panais, parfum d'amande et de vanille

#### ***Vegetable garden pâtisserie équateur flavor***

*Parnship declination , almond en vanila flavor*

**ESCAPADE GOURMANDE 142€ (SUPPLÉMENT 19€ AVEC FROMAGE)**  
**AVEC L'ACCORD METS ET VINS 211€ (Verre de vin 8cl par plat)**  
**GOURMET ESCAPADE 142€ (19€ EXTRA FOR CHEESE)**  
**WITH FOOD AND WINES PAIRING 211€ (Glass of wine 8cl per course)**

### **Balade en forêt**

Bavaroise de champignons, glacée au sirop de champignon, meringues françaises à la poudre de champignons, soyeux de cèpes, terreau de pain au charbon végétal, pickles de girolles, sponge cake au persil

#### ***Forest walk***

*Mushroom bavaroise, meringue with mushroom powder  
Crispy breadcrumbs, Parsley sponge cake, chanterelle pickles*



### **Saint Jacques Dubarry**

Saint jacques snackée à l'unilatéral, royale de choux fleur  
bouillon de bardes au citron,  
variation de choux fleurs

#### ***Scallops***

*Snacked scallops, cauliflowers flan, scallops broth lemon flavor  
Different textures of cauliflower*



### **Le sandre**

Biscuit et carpaccio de sandre à l'huile de cresson  
Sauce gourmande au Noilly Prat, œufs de truites et radis billes

#### ***Pike perch***

*pike perch biscuit and carpaccio, watercress purée  
White vermouth sauce , trout eggs and radish*



### **Le bœuf**

Marbré de filet de bœuf au nori cuit saignant, première courge en texture, chips et poudre , jus de bœuf adouci à l'ail noir

#### ***Beef***

*Marbled fillet of beef with nori served rare, texture of squash(courge) crisps and powder, beef jus with caramelized garlic*



### **Woodford chocolat**

Chocolat croquant , émulsion et glace whisky

#### ***Woodford Chocolate***

*Crispy chocolate, mousse and ice cream whisky*

**DÉGUSTATION 182€ AVEC L'ACCORD METS ET VINS 271€ (Verre de vin 8cl par plat)**

**TASTING MENU 182€ WITH FOOD AND WINES PAIRING 271€**

**(Glass of wine 8cl per course)**

### **L'araignée de mer**

Effiloché d'araignée de mer, gelée de pomme granny Smith à la mélisse,  
mayonnaise bisquée , sorbet à la bisque

#### ***The spider crab***

*Shredded spider crab, Granny Smith apple and lemon balm jelly, bisque mayonnaise,  
bisque sorbet*



### **Bœuf & caviar**

bœuf mûré, mariné à l'huile de noix, crème aigrelette, caviar de Sologne

#### ***Beef & caviar***

*matured beef, marinated in nut oil, sour cream, Sologne caviar*



### **Le Homard Bleu**

Homard bleu marqué à la braise et laqué au soja, raviole de pince / artichaut travaillé

#### ***The lobster***

*Lobster lightly ember-grilled and glazed in soy sauce, lobster claw ravioli, artichoke*



### **Pause fraîcheur**

#### ***Freshness break***



### **Pigeonneau de Racan**

Pigeonneau de Racan en 2 façons, suprême rôti sur le coffre, cromesquis de cuisses aux  
épices douces, déclinaison de panais : grillé/ purée/ chips, jus de presse au café

#### ***Racan squab***

*Racan squab 2 ways, oven-baked supreme(breast), cromesquis of thigh meat with mild  
spices, medley of parsnip : grilled/ purée/ crisps, press juices with coffee*



**Chariot de fromages affinés par Rodolphe Lemeunier « M.O.F affineur »**

***Trolley of selected cheeses matured by Rodolphe Le Meunier \*« M.O.F affineur »***

*(\*best Craftsman of France)*



### **Douceur automnale**

Pain de gène miel châtaigne, crème diplomate au praliné

Crèmeux châtaigne , glace praliné noisettes

#### ***Autumn sweetness***

*Honey and chestnut biscuit,praline cream Chestnut mousse and hazelnuts ice cream*



### **Woodford chocolat**

Chocolat croquant , émulsion whisky

#### ***Woodford Chocolate***

*Crispy chocolate,mousse and ice cream whisky*

**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**

**Woodford chocolat**

Chocolat croquant , émulsion whisky

***Woodford Chocolate***

*Crispy chocolate, mousse and ice cream whisky*

**25€**

**A la rencontre du potager et de l'équateur**

Déclinaison de panais, parfum d'amande et de vanille

***Vegetable garden pâtisserie équateur flavor***

*Parsnip declination , almond en vanilla flavor*

**23€**

**Soufflé au citron vert**

Soufflé chaud traditionnel

***Soufflé with lime***

*Traditional warm soufflé*

**23€**

**Douceur automnale**

Pain de gêne miel châtaigne, crème diplomate au praliné

Crèmeux châtaigne , glace praliné noisettes

***Autumn sweetness***

*Honey and chestnut biscuit, praline cream*

*Chestnut mousse and hazelnuts ice cream*

**24€**

**NOS CAFES : OUR COFFEES**

Café du Brésil « Sul de minas » « Sul de minas » Brazilian coffee  
Expressif, arôme légèrement safrané, onctueux, faible en acidité.  
*Expressive, slightly saffron aroma, creamy, low in acidity.*

Café moka d'Ethiopie Ethiopian Moka coffee  
Peu de caféine, expression fleurie, un café très délicat Légèrement acidulé.  
*Low in caffeine, floral notes, a very delicate coffee. Slightly acidic.*

Capuccino Cappucino  
A votre choix, café du Brésil ou moka d'Ethiopie, associé d'une mousse De lait entier.  
*Choose from Brazilian coffee or Ethiopian moka, served with a full-cream milk foam.*

**NOS INFUSIONS : OUR HERBAL TEAS:**

Verveine Verbena  
Senteur douce et citronnée, parfum fruité.  
*Mild lemony aroma, fruity taste.*

Tilleul Linden blossom  
Son odeur boisée et fleurie évoque le sous bois, légère âpreté.  
*It's woody perfume evokes the undergrowth, slightly bitter.*

Menthe Mint  
Odeur élégante de peppermint, parfum léger de poivre doux.  
*Elegant peppermint aroma, a light scent of mild pepper.*

Camomille Chamomile  
Odeur de cédrat, parfum suave, note légèrement amère.  
*Citrus aroma, sweetly scented, slightly bitter note.*

**NOS THES : OUR TEAS:**

Ceylan Saint James Orange Pekoe Ceylan Saint James Orange Pekoe  
Originaire du jardin Saint James au Sud du Sri-Lanka, ce thé noir aux feuilles matures présente une infusion légère, cuivrée et très aromatique.  
*Originating from the Saint James garden in the south of Sri Lanka, this black tea made with mature leaves is lightly infused, coppery and very aromatic.*

Yunnan Impérial de Chine Yunnan Impérial from China  
Surnommé « le Moka des thés », ce thé noir pousse au sud ouest de la Chine, ses parfums chauds rappellent ceux de la châtaigne  
*Named "The Moka of teas" this black tea grows in south west China, it's warm notes are similar to those of sweet chestnut*  
Les jardins de Darjeeling sont situés au Nord Est de l'Inde, sur les flancs de l'Himalaya qui offrent des thés au bouquet, fruités notes miellées et végétales.  
*The Darjeeling gardens are situated in the north east of India on the slopes of the Himalaya giving teas with fruity aromas and honey and vegetal notes.*

Lapsang Souchong Chine Lapsang Souchong from China  
C'est le plus léger des thés noirs fumés au bois de pin ou d'épicéa. Produit dans la province du Fujian, à l'est, ses longues feuilles âgées grandes et épaisses, développent à l'infusion un arôme délicat.  
*This is the lightest of the black teas smoked with pine wood or spruce fir. Grown in the province of Fujian in the east, its aged leaves are big and thick and long developing a delicate aroma when infused.*

Earl Grey Earl Grey  
Grand Classique anglais. Il présente un très bon équilibre entre l'arôme de la bergamote et celui du thé noir de Chine.  
*The great English classic. It has a very good balance between the aromas of bergamot and black tea from China.*

Thé vert sencha Sencha Green tea  
Provenant de la province de Zhejiang sa douceur et ses parfums discrets fruités vous étonneront.  
*Grown in the province of Zhejiang, you'll be surprised by it's discreet fruity scents and its sweetness.*

**NOS THES PARFUMES : OUR FRAGRANT TEAS:**

Thé vert au jasmin Chung Hao Green tea with Chung Hao jasmine  
Produit à partir d'un thé vert de belle qualité en provenance de Chine, mélangé à des fleurs fraîches de jasmin jusqu'à ce qu'il s'imprègne du parfum fleuri délicat et plein de fraîcheur.  
*Made using high quality green tea from China, mixed with fresh jasmine flowers until it is enhanced with a delicate and fresh flowery perfume.*

Thé noir aux fruits rouges Black tea with red fruits  
Thé noir de Chine et du Sri Lanka associé à des fruits rouges sélectionnés : Groseille, cerise, framboise.  
*Black tea from China and Sri Lanka flavored with carefully chosen red fruits: Redcurrant, cherry, raspberry.*

Thé vert parfumé Fragrant Gre