



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



**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)**

**L' ASPERGE VERTE DE VEUVES**

Infusée à la verveine et mélisse citronnée, chèvre frais de la CabINETTE,  
Agrumes conservés et vinaigrette mousseuse au vinaigre de cidre.

**THE VEUVES ASPARAGUS**

*With verbena and lemon balm, fresh goat cheese, preserved citrus,  
And foamy cider vinegar dressing.*

**OU**

**LE CABILLAUD CONFIT**

À l'huile de fenouil, bulbe fondant et tarama à la fleur de sureau.

Caramel de sucs de carottes.

**THE COD CONFIT**

*In fennel oil, melting fennel bulb, and elderflower tarama.  
Reduced cooking juices caramel of carrots.*



**LA TOMBE RÔTIE**

Ragoût minute de fèves et champignons printaniers, tomates vertes macérées au vinaigre.

Sabayon au beurre flambé et jus de rouget.

**ROASTED TUB GURNARD FISH**

*Quick stew of broad beans and mousseron mushrooms, pickled green tomatoes.  
Sabayon with browned butter and red mullet jus.*

**OU**

**LE COQ CAMELISÉ**

De Damien Leroux, laitue asperge croquante, pomme de terre farcie,  
Salicornes et algues. Jus de coq iodé.

**THE CAMELIZED ROOSTER**

*From Damien Leroux, confit asparagus lettuce, stuffed potato,  
Samphire and seaweed. Sea-infused rooster jus.*



**LE RIZ À L'IMPÉRATRICE**

Sorbet aux baies d'aronia de Sologne et sauce au vieux Porto.

**LE RIZ À L'IMPÉRATRICE**

*Sorbet made with aronia berries from Sologne, and aged Port sauce.*

**OU**

**TENDRESSE CHOCOLAT PRALINÉ**

Crème glacée au café vert et granola aux graines de chanvre.

**CHOCOLATE PRALINE DELICACY**

*Green coffee ice cream, and hemp seed granola.*

**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)**

**L' ASPERGE VERTE DE VEUVES**

Infusée à la verveine et mélisse citronnée, chèvre frais de la Cabinette,  
Agrumes conservés et vinaigrette mousseuse au vinaigre de cidre.

**THE VEUVES ASPARAGUS**

*With verbena and lemon balm, fresh goat cheese, preserved citrus,  
And foamy cider vinegar dressing.*



**LE CABILLAUD CONFIT**

À l'huile de fenouil, bulbe fondant et tarama à la fleur de sureau.  
Caramel de sucs de carottes.

**THE COD CONFIT**

*In fennel oil, melting fennel bulb, and elderflower tarama.  
Reduced cooking juices caramel of carrots.*



**LA TOMBE RÔTIE**

Ragoût minute de fèves et champignons printaniers, tomates vertes macérées au vinaigre.  
Sabayon au beurre flambé et jus de rouget.

**ROASTED TUB GURNARD FISH**

*Quick stew of broad beans and mousseron mushrooms, pickled green tomatoes.  
Sabayon with browned butter and red mullet jus.*



**LE COQ CAMELISÉ**

De Damien Leroux, laitue asperge croquante, pomme de terre farcie,  
Salicornes et algues. Jus de coq iodé.

**THE CAMELIZED ROOSTER**

*From Damien Leroux, confit asparagus lettuce, stuffed potato,  
Samphire and seaweed. Sea-infused rooster jus.*



**LE RIZ À L'IMPÉRATRICE**

Sorbet aux baies d'aronia de Sologne et sauce au vieux Porto.

**LE RIZ À L'IMPÉRATRICE**

*Sorbet made with aronia berries from Sologne, and aged Port sauce.*

**OU**

**TENDRESSE CHOCOLAT PRALINÉ**

Crème glacée au café vert et granola aux graines de chanvre.

**CHOCOLATE PRALINE DELICACY**

*Green coffee ice cream, and hemp seed granola.*

**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)**

**L' ASPERGE VERTE DE VEUVES**

Infusée à la verveine et mélisse citronnée, chèvre frais de la Cabinette,  
Agrumes conservés et vinaigrette mousseuse au vinaigre de cidre.

**THE VEUVES ASPARAGUS**

*With verbena and lemon balm, fresh goat cheese, preserved citrus,  
And foamy cider vinegar dressing.*



**LE BROCHET IKEJIME CROUSTILLANT**

Velouté glacé d'étrilles, choux-fleurs primeurs et achemon des montagnes.

**THE CRISPY IKEJIME PIKE**

*Chilled velvet crab soup, early-season cauliflower and lovage.*



**LE BAR DE LIGNE GRILLÉ**

Petit radis glacé à la vanille et oseille du potager.  
Crème aigre et jus d'arrêtes.

**LINE-CAUGHT GRILLED SEA BASS**

*Glazed baby radishes with vanilla and garden sorrel.  
Sour cream and fish bones.*



**L' AGNEAU DE LAIT**

Morille blonde farcie et gnocchi parfumé à l'ail des ours.  
Jus d'agneau.

**MILK-FED LAMB**

*Stuffed blond morels and gnocchi flavored with wild garlic.  
Lamb jus.*



**CHARIOT DE FROMAGES**

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



**LE RIZ À L'IMPÉRATRICE**

Sorbets aux baies d'aronia de Sologne et sauce au vieux Porto.

**LE RIZ À L'IMPÉRATRICE**

*Sorbets made with aronia berries from Sologne, and aged Port sauce.*

**OU**

**TENDRESSE CHOCOLAT PRALINÉ**

Crème glacée au café vert et granola aux graines de chanvre.

**CHOCOLATE PRALINE DELICACY**

*Green coffee ice cream, and hemp seed granola.*

**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.***

## Nos producteurs

**Ferme de la touche** à Chitenay, Stéphane et Christelle Neau, herbes aromatiques et légumes bio.

**Sologne frais**, Samuel Fourré, gibiers et viandes premium.

**Laugier frères**, primeurs premium, légumes et fruits.

**Caviar de Sologne**, Hennequart.

**Boucherie « Chez Manu »** à Sambin, bœuf et veau.

**La Chambrerie**, Damien Leroux, volailles.

**Pisciculture de L'Eure**, truite.

« **Sous le pavillon** », poissons premium, légumes et fruits rares, à Rungis.

« **Cap marée** », poissons premium et herbes maritimes, à Nantes.

**Asperges de veuves**, Gilles Leroux.

**Loire Valley**, Laurent Lecompte, Baie Aronia.

**Terre exotique**, à tours, épicerie fine.

**L'huilerie Beaugéolaise**, huiles rares.

**Derecocinaria**, vinaigres et huiles rares.

**Nishikidori**, produits importés du Japon.

**Sel de Guérande**, Frédéric Boisteau, Paludier récoltant.

**Terroir d'avenir**, herbes aromatiques, légumes et fruits bio de Rungis.

**Api'planète « Monsieur abeille »**, apiculteur sur le domaine, à Rilly-sur-Loire.

**La ferme de la Cabinette**, fromages de chèvres, dans notre village Veuzain-sur-Loire.

**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.

**Brasserie la Pigeonelle**, bières 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*



**NOS CAFES : OUR COFFEES : 7€**

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 THES : OUR TEAS : 7€**

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,  
cuvrée 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*



Darjeeling *Darjeeling*  
Les jardins de Darjeeling sont situés au Nord Est de l’Inde, sur les flancs de l’Himalaya qui offrent des thés au bouquet,  
fruité 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 : 7€**

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.*



**NOS INFUSIONS : OUR HERBAL TEAS : 7€**

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.*