



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'ARTICHAUT D'ÉRIC ROY

Barigoule soubisé aux oignons nouveaux et olive verte précoce.

ÉRIC ROY'S ARTICHOKE

Barigoule-style, with spring onion soubise and young green olives.

OU

SALPICON DE COQUILLAGE

À la marinière, herbes maritimes, livèche et oignons doux.

SHELLFISH SALPICON

Marinière-style, with coastal herbs, lovage, and sweet onions.



PRESSÉ DE CARRELET

Sabayon meunière et haricots verts à l'échalote confite.

PAN-SEARED PLAICE

sabayon meunière, and green beans with confit shallots.

OU

LE CANARD AU SANG

De la maison Burgaud. Mariné au thé fumé, chou-rave mariné et cerises Folfer.

Jus de canard au parfum de fleur de cerisier Sakura.

THE BURGAUD DUCK

Marinated in smoked tea, pickled kohlrabi and Folfer cherries.

Duck jus delicately scented with sakura cherry blossom.



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'ARTICHAUT D'ÉRIC ROY

Barigoule soubisé aux oignons nouveaux et olive verte précoce.

ÉRIC ROY'S ARTICHOKE

Barigoule-style, with spring onion soubise and young green olives.



SALPICON DE COQUILLAGE

À la marinière, herbes maritimes, livèche et oignons doux.

SHELLFISH SALPICON

Marinière-style, with coastal herbs, lovage, and sweet onions.



PRESSÉ DE CARRELET

Sabayon meunière et haricots verts à l'échalote confite.

PAN-SEARED PLAICE

Sabayon meunière, and green beans with confit shallots.



LE CANARD AU SANG

De la maison Burgaud. Mariné au thé fumé, chou-rave mariné et cerises Folfer.

Jus de canard au parfum de fleur de cerisier Sakura.

THE BURGAUD DUCK

Marinated in smoked tea, pickled kohlrabi and Folfer cherries.

Duck jus delicately scented with sakura cherry blossom.



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'ARTICHAUT D'ÉRIC ROY

Barigoule soubisé aux oignons nouveaux et olive verte précoce.

ÉRIC ROY'S ARTICHOKE

Barigoule-style, with spring onion soubise and young green olives.



LA LANGOUSTINE

Contisée à la verveine, juste raidie. Infusion de carapaces et verveine rafraichie, salade croquante de celtuce et œufs de poisson.

THE LANGOUSTINE

Verbena-larded, lightly set. Chilled shellfish and verbena infusion, crisp celtuce salad and fish roe.



LE ROUGET BARBET

Tourbillon de courgettes et safran Neguine.

Jus de rouget.

RED MULLET

Zucchini swirl, and Neguine saffron.

Red mullet jus.



LE FAUX FILET DE BŒUF

Grillé au Charbon de bois, béarnaise moderne et girolles de Sologne. Pomme de terre fondante.

CHARCOAL BEEF RIBEYE

Charcoal-grilled, with a modern béarnaise sauce and Sologne girolles.

Creamy potato.



CHARIOT DE FROMAGES



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.

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, Stéphane et Christelle Neau, herbes aromatiques et légumes bio, à Chitenay (41).

Sologne frais, Samuel Fourré, gibiers et viandes premium, à Blois (41).

Asperges de veuves, Gilles Leroux, à Veuves (41).

Loire Valley, Laurent Lecompte, Baie Aronia, à Fontaines en Sologne (41).

Caviar de Sologne, Hennequart, à Saint Viatre (41).

Boucherie « Chez Manu », bœuf et veau, à Sambin (41).

La Chambrière, Damien Leroux, volailles fermières, à Sainte Germe (41).

Api'planète « Monsieur abeille », apiculteur sur le domaine, à Rilly-sur-Loire (41).

La ferme de la Cabinette, fromages de chèvres, à Veuzain-sur-Loire (41).

La fermes de Erusees, fromage blanc, lait et yaourt, à Sargé-sur-Braye (41).

Charron et Fils, collecteur de champignons sauvages en Sologne, Romorantin (41).

Ferme des 4 vents, huile et graines Bio, huile de graines anciennes, à La Chapelle Saint Martin en Plaine (41).

Laugier frères, primeurs premium, légumes et fruits, à Orléans (45).

Martin Pourret, vinaigrier, à Orléans (45).

La ferme positive, Damien Lepeintre, micropousses à Orléans (45).

Julien Theurel, vinaigre de Loire, vinaigre de cidre, à Loury (45).

Eric Roy, maraicher, mini légumes, à Saint Genouch (37).

Terre exotique, à tours, épicerie fine (37).

Laiterie de Verneuil, beurre et lait, à Verneuil (37).

Brasserie la Pigeonelle, bières et malt, à Céné La Ronde (37)

Leonardo café, torréfacteur de Café, à Amboise (37).

« Sous le pavillon », poissons premium, légumes et fruits rares, à Rungis (94).

Nicolas Berger, torréfacteur et fabricant de chocolat (94).

Pisciculture de L'Eure, truites, à Acquigny (27).

« Cap marée », poissons premium et herbes maritimes, à Nantes (44).

Sel de Guérande, Frédéric Boisteanu, Paludier récoltant à Guérande (44).

Nishikidori, produits importés du Japon à Nantes (44).

Les Pigeons Mesquer, Mathieu Annezo, à Mesquer (44).

Saumon de France, éleveur de saumon, à Tourlaville (50).

Edmard Fallot, moutardier d'exception, à Dijon (21).

Yannick Colombien, arboriculteur, à Lizac (82).

Kookabara, jus de fruits frais, conservé par pascalisation, Cavaillon (84)

Derecocinaria, vinaigres et huiles rares, à Vigoulet-Auzil (31).

Marie Pierre FABRE, huilerie des orgues, huile d'olive d'exception, à Ille sur Tet (66).

Raya, importateur de produits IRANIEN.



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 Magiana, Brésil *Magiana Brazil coffee*

Expression du cacao, un café très délicat, légèrement épicé et fruité.
Rich cocoa flavor, this is a very delicate coffee, slightly spicy and fruity.



Café Bendicion, Guatemala *Bendicion Guatemala coffee*

Expression du cacao, un café très délicat, tourné sur le côté fruité et sucré.
A rich cocoa flavor, with a very delicate coffee note and a fruity, sweet finish



Capuccino *Cappucino*

A votre choix, café du Brésil ou Guatemala, 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, 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



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*

Thés noirs léger et fumés au bois de pin ou d'épicéa. Produit à Fujian, longues feuilles âgées grandes et épaisses.

Black teas smoked with pine wood or spruce fir. Grown in Fujian, its aged leaves are big and thick and long



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*

Thé vert de belle qualité de Chine, mélangé à des fleurs de jasmin parfum fleuri délicat et plein de fraîcheur.

Green tea from China, mixed with fresh jasmine flowers, 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.