

LE POTAGER

VEGETABLE GARDEN

LA BETTERAVE

En croûte feuilletée, truffes d'automne. Émulsion de mâche.

BETROOT

In a flaky pastry crust, Autumn truffles. Lambs lettuce emulsion.

43 €

LES CHAMPIGNONS SAUVAGES

Juste poêlées, l'œuf fermier « d'Anne Lamy »

Crème de mélilot.

WILD MUSHROOMS

Lightly pan-fried, free range egg «by Anne Lamy »

Melilot cream.

41 €

LES ENTREES

APPETIZERS

L'ANGUILLE

Filet poêlé, mie de pain croustillante à la graine de céleri.

Compressé de pomme de terre aux cèpes.

Vinaigrette d'échalotes frites.

EEL

Pan fried fillet, crunchy bread with celery seeds

Potato side dish with cèpes Mushrooms.

Shallot vinaigrette.

45 €

LE FOIE GRAS DE CANARD

Pressé aux pommes, jus de poulet aux échalotes caramélisées.

Confit de vin de Rivarennnes aux fruits de la passion.

DUCK FOIE GRAS

Savory apple, chicken jus with caramelized shallots.

Candied Rivarennnes wine with passion fruit.

46 €

* LE CAVIAR DE PATRICIA ET VINCENT HENNEQUART

Blanc manger de langoustines

Haricots riz « Comtesse de Chambord », plancton marin.

* *CAVIAR BY PATRICIA & VINCENT HENNEQUART*

Lobster savory flan

« Comtesse de Chambord » rice beans, marine plankton.

75 €

*Plats avec supplément dans le cadre d'un forfait 1/2 pension

* *Dishes with an extra charge as part of a 1/2 board package.*

Toutes nos viandes sont d'origine française . *All our meats are of French origin*

LES POISSONS FISH DISHES

L'ESTURGEON IKÉJIME DE SAINT VIÂTRE.

Collection de chicorées.

Sabayon à la moutarde onctueuse de « Martin Pouret » Pâte d'agrumes.

STURGEON IKEJIME FROM ST VIÂTRE.

Collection of chicory.

Sabayon of creamy mustard «by Martin Pouret ». Citrus paste

62 €

LA SAINT JACQUES

Rôtie. Risotto de légumes racines, Mousseline de topinambour.

Fumet de barbes crémé légèrement parfumé au café.

SCALLOPS

Oven cooked. Root vegetable risotto.

Jerusalem artichoke mousse.

Creamy scallop beard broth lightly coffee flavored.

69 €

LA CARPE IKÉJIME ET LA GRENOUILLE

Le filet étuvé au Touraine Mesland « De Gilles Chelin »

Les cuisses en cromesquis, crème prise au cresson, truffe d'automne.

CARPE IKEJIME AND FROG

Fillet steamed with Touraine Mesland wine « by Gilles Chelin »

Frogs legs cromesquis, light watercress cream. Autumn truffles.

67 €

LES VIANDES

MEAT

LE LIEVRE

En paupiette à la royale.

« Chasse » aux champignons du moment.

HARE

Roulade »à la royale ».

« Gathering » of seasonal wild mushrooms.

63 €

LA BICHE

Poché. Héliantis en textures, ail et cardamome noir.

Sauce poivrade.

DEER

Poached. Helianthus in textures, garlic and black cardamom.

Pepper sauce.

68 €

LA POULARDE DE CULOISEAU

Filet flanqué de truffes et doré sur la peau.

Boudin blanc de cuisses et scorsonères.

Réduction de bouillon crémé.

FATTENED CULOISEAU CHICKEN

(ancient race of small chicken)

Fillet cooked in its skin, truffles on the side.

White pudding with thighs and scorsonere salsify.

Creamy reduced broth.

66 €

LE PIGEONNEAU DE Mathieu ANEZO

Rôti au jus de presse. Cannelloni de cèpes et foie gras.

cuisses confites.

SQUAB by Mathieu ANEZO:

Roasted with the press juices. Cannelloni with cep mushrooms and foie gras.

Candied thighs.

65 €

LES FROMAGES

CHEESE

CHARIOT DE FROMAGES AFFINES PAR Rodolphe LE MEUNIER

TROLLEY OF SELECTED CHEESES MATURED BY Rodolphe LE MEUNIER

22 €

LE SAINT MAURE DE SYLVIE ET DIDIER RAGOT

Aux craterelles et morelle de balbis de notre jardin.

SAINT MAURE goats cheese by SYLVIE AND DIDIER RAGOT

With craterellus mushrooms and lychee tomatoes from our garden.

24 €

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

35 €

MENU NATURE 89 € (SUPPLÉMENT 14 € AVEC FROMAGE)
AVEC L'ACCORD METS ET VINS 144€ (Verre de vin 8cl par plat)
"NATURE" MENU 89 € (14 € EXTRA FOR CHEESE)
WITH THE FOOD AND WINE PAIRING 144 € (A 8 cl glass of wine per course)

LES CHAMPIGNONS SAUVAGES

Juste poêlées, l'œuf fermier « d'Anne Lamy »

Crème de mélilot.

WILD MUSHROOMS

Lightly pan-fried, free range egg «by Anne Lamy »

Melilot cream.



RISOTTO DE LÉGUMES RACINES.

Mousseline de topinambour.

ROOT VEGETABLE RISOTTO.

Jerusalem artichoke mousse.



LA BETTERAVE

En croûte feuilletée, truffes d'automne. Émulsion de mâche.

BEETROOT

In a flaky pastry crust, Autumn truffles. Lambs lettuce emulsion.



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.

ESCAPADE GOURMANDE 125€ (SUPPLÉMENT 14€ AVEC FROMAGE)
AVEC L'ACCORD METS ET VINS 190€ (Verre de vin 8cl par plat)
GOURMET ESCAPADE 125€ (14€ EXTRA FOR CHEESE)
WITH FOOD AND WINES PAIRING 190€ (Glass of wine 8cl per course)

LE FOIE GRAS DE CANARD

Pressé aux pommes, jus de poulet aux échalotes caramélisées.

Confit de vin de Rivarennnes aux fruits de la passion.

DUCK FOIE GRAS

Savory apple, chicken jus with caramelized shallots.

Candied Rivarennnes wine with passion fruit.



LA BETTERAVE

En croûte feuilletée, truffes d'automne. Émulsion de mâche.

BEETROOT

In a flaky pastry crust, Autumn truffles. Lambs lettuce emulsion.



L'ESTURGEON IKÉJIME DE SAINT VIÂTRE.

Collection de chicorées.

Sabayon à la moutarde onctueuse de « Martin Pouret » Pâte d'agrumes.

STURGEON IKEJIME FROM ST VIÂTRE.

Collection of chicory.

Sabayon with creamy mustard « by Martin Pouret ». Citrus paste.



LE PIGEONNEAU DE Mathieu ANEZO

Rôti au jus de presse. Cannelloni de cèpes et foie gras.

cuisses confites.

SQUAB by Mathieu ANEZO

Roasted with the press juices. Cannelloni with cep mushrooms and foie gras.

Candied thighs.



LE CARRÉ DE CHOCOLAT MACAÉ

Ganache montée

glace caramel.

MACAE CHOCOLATE SQUARE

Whipped ganache

caramel ice cream.

Toutes nos viandes sont d'origine française/ All our meats are of french origin

DÉGUSTATION 165€ AVEC L'ACCORD METS ET VINS 250€ (Verre de vin 8cl par plat)
TASTING MENU 165€ WITH FOOD AND WINES PAIRING 250€ (Glass of wine 8cl per course)

LE CAVIAR DE PATRICIA ET VINCENT HENNEQUART

Blanc manger de langoustines. Haricots riz « Comtesse de Chambord », plancton marin.

** CAVIAR BY PATRICIA & VINCENT HENNEQUART*

Lobster savory flan. Chambord rice beans, marine plankton.

L'ANGUILLE

Filet poêlé, mie de pain croustillante à la graine de céleri.

Compressé de pomme de terre aux cèpes. Vinaigrette d'échalotes frites.

EEL

Pan fried fillet, crunchy bread with celery seeds

Potato side dish with cèpes Mushrooms. Shallot vinaigrette.

LA SAINT JACQUES

Rôtie. Risotto de légumes racines, Mousseline de topinambour.

Fumet de barbes crémé légèrement parfumé au café.

SCALLOPS

Oven cooked. Root vegetable risotto.

Jerusalem artichoke mousse.

Creamy scallop beard broth lightly coffee flavored.

LE SORBET

Fine gelée d'infusion « Samba » Sorbet Hibiscus.

SORBET

Delicate jelly of « Samba » infusion. Hibiscus sorbet.

LA BICHE

Poché. Héliantis en textures, ail et cardamome noir.

Sauce poivrade.

DEER

Poached. Helianthus in textures, garlic and black cardamom.

Pepper sauce.

LE SAINT MAURE DE SYLVIE ET DIDIER RAGOT

Aux craterelles et morelle de balbis de notre jardin.

SAINT MAURE goats cheese by SYLVIE AND DIDIER RAGOT

With craterellus mushrooms and lychee tomatoes from our garden.

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.

LE CARRÉ DE CHOCOLAT MACAÉ

Ganache montée glace caramel.

MACAE CHOCOLATE SQUARE

Whipped ganache caramel ice cream.

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

LE CARRÉ DE CHOCOLAT MACAÉ

Ganache montée

glace caramel.

MACAE CHOCOLATE SQUARE

Whipped ganache

caramel ice cream.

25 €



LE SOUFFLÉ GRAND MARNIER

Sorbet aux agrumes.

GRAND MARNIER SOUFFLE (orange flavored cognac liqueur)

Citrus sorbet.

23 €



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 €

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



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:

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 Green tea

Sur une base de Sencha de Chine arôme rhubarbe et fraise des bois quelques pétales de bleuet et d'hélianthe apportent beaucoup de fraîcheur.

Made with Sencha tea from China, rhubarb and wild strawberry aromas as well as some cornflower and sunflower petals bring lots of freshness.