



— LES —

HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANT SPA

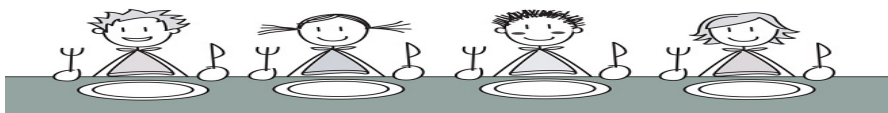
Menu des Gastronomes / *Gourmet Children's Menu*

SAUMON FUME / *SMOKED SALMON*

Ou /*or*

LES TOMATES / *TOMATOES*

De couleurs et de variétés anciennes, sorbet gaspacho vert.
Heirloom varieties and colors, green gazpacho sorbet.



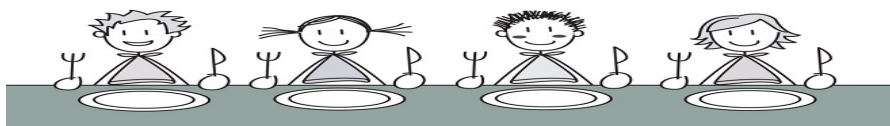
L'ESTURGEON / *STURGEON FISH*

Le filet doré, celtuce et jeunes poireaux .Crème d'herbes aromatiques
Pan fried filet, celtuce and baby leek. Aromatic herb cream.

Ou /*or*

LA PINTADE / *GUINEA FOWL.*

Dorée sur la peau la cuisse en biscuit croquant. Girolles de Sologne et amandes fraîches.
Pan fried in its skin, thigh in a crunchy biscuit.
Sologne chanterelle mushrooms and fresh almonds



LA FRAMBOISE

Au cassis, sorbet citron basilic

RASPBERRY

With blackcurrant lemon and basil sorbet.

Ou /*or*

LE CHOCOLAT / *CHOCOLATE*

En tarte fondante, sorbet carcadet samba.
In a creamy tart, red hibiscus sorbet.