

## LE POTAGER

## VEGETABLE GARDEN

### TEXTURES D'ARTICHAUTS

à la grecque, coriandre verte et fruitée noire (huile d'olive) de Xavier Alazard .

Sorbet à l'harissa douce.

*ARTICHOKE TEXTURE*

*Greek style , coriandre and fruity black olive oil by Xavier Alazard.*

*Mild harissa sorbet.*

39 €

### LES GIROLLES DE SOLOGNE

Juste poêlées, mousseline de persil et jaune d'œuf coulant.

*CHANTERELLES FROM SOLOGNE*

*Lightly pan fried, parsley mousse and runny egg yolk.*

41 €

## LES ENTREES

## APPETIZERS

### L'ANGUILLE

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

Compressé de pomme de terre aux poireaux

Vinaigrette d'échalotes frites.

*EEL*

*Pan fried fillet, crunchy bread with celery seeds*

*Potato side dish with leeks.*

*Shallot vinaigrette.*

45 €

### LE FOIE GRAS DE CANARD

En croûte d'amarante. Chutney de cerises griottes

Caramel au vin d'hypocras.

*DUCK FOIE GRAS*

*In an amaranthe crust. Morello cherry chutney*

*Caramel with hypocras wine.*

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 brassicacées « d'Éric Roy »**

**Sabayon à la moutarde onctueuse de « Martin Pouret ».**

*STURGEON IKEJIME FROM ST VIÂTRE.*

*Pan fried sturgeon . Collection by « Eric Roy»*

*Creamy mustard sabayon by « Martin Pouret ».*

**62 €**

**LE SAINT PIERRE**

**Le filet doré, le ventre en tartare aux baies de Goya**

**Celtuce et jus d'arêtes.**

*JOHN DORY*

*Pan fried fillet, fish belly tartare with goji berries.*

*Celtuce (asparagus lettuce) with bone jus.*

**69 €**

**TRIPTYQUE DE HOMARD BRETON( En deux services)**

**Raviole en nage au thé du Perche**

**La queue légèrement fumée, la pince en tempura, fenouil rôti et jus de carcasses.**

*LOBSTER FROM BRITTANY 3 WAYS (2 services)*

*Ravioli in broth with tea from the Perch region.*

*Lobster tail lightly smoked, the claw served in tempura, roast fennel and lobster shell jus.*

**74 €**

**LES VIANDES**

**MEAT**

**LE PIGEONNEAU DE Mathieu ANEZO**

Rôti au jus de presse. Maïs et truffe de touraine

« Fagottino » croustillant de cuisses confites.

*SQUAB by Mathieu ANEZO:*

*Roasted with the press juices. Sweetcorn and truffle from the Touraine region.*

*“Fagottino crispy candied squab thighs.*

**65 €**

**LA PINTADE DE GUYLAINE ET DAMIEN LEROUX**

Dorée sur la peau, la cuisse en biscuit croquant

Girolles et amandes fraîches, jus d’ailerons.

*GUINEA FOWL BY GUYLAINE AND DAMIEN LEROUX*

*Roasted, thigh in a crunchy biscuit.*

*Chanterelle mushrooms and fresh almonds, wing jus.*

**61 €**

**LA SELLE D’AGNEAU**

Le filet rôti, panouffles confites en fleur de courgette

Jus au carvi et « Kalacassis »

*SADDLE OF LAMB*

*Roast fillet, pieces of lamb candied in zucchini flowers.*

*Jus with carvi and "Kalacassis" (condiment, preserved tomatoes and basil oil)*

**66 €**

**LES FROMAGES**

**CHEESE**

**CHARIOT DE FROMAGES AFFINES PAR Rodolphe LE MEUNIER**

*TROLLEY OF SELECTED CHEESES MATURED BY Rodolphe LE MEUNIER*

**22 €**

**L’ONZAINOIS DE SYLVIE ET DIDIER RAGOT**

Fruits épicés et miel Abelha.

**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)*

**TEXTURES D'ARTICHAUTS**

à la grecque, coriandre verte et fruitée noire(huile d'olive) de Xavier Alazard

Sorbet à l'harissa douce.

*ARTICHOKE TEXTURE*

*Greek style , coriande and fruity black olive oil by Xavier Alazard.*

*Mild harissa sorbet.*



**LA CELTUCE « LAITUE ASPERGE »**

Au verjus et huile de caméline.

*CELTUCE «ASPARAGUS LETTUCE»*

*with verjuice and gold of pleasure oil.*



**LES GIROLLES DE SOLOGNE**

Juste poêlées, mousseline de persil et jaune d'œuf coulant.

*CHANTERELLES FROM SOLOGNE*

*Lightly pan fried, parsley mousse and runny egg yolk.*



**LE ROUGE ET LE NOIR**

La mûre et le sésame.

*RED AND BLACK*

*Blackberry and sesame.*

**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**

En croûte d'amarante. Chutney de cerises griottes  
Caramel au vin d'hypocras.  
**DUCK FOIE GRAS**  
*In an amaranthe crust. Morello cherry chutney.  
Caramel with hypocras wine.*



**TEXTURES D'ARTICHAUTS**

à la grecque, coriandre verte et fruitée noire(huile d'olive) de Xavier Alazard  
Sorbet à l'harissa douce.  
**ARTICHOKE TEXTURE**  
*Greek style , coriande and fruity black olive oil by Xavier Alazard.  
Mild harissa sorbet.*



**L'ESTURGEON IKÉJIME DE SAINT VIÂTRE.**

Collection de brassicacées « d'Éric Roy »  
Sabayon à la moutarde onctueuse de « Martin Pouret ».  
**STURGEON IKEJIME FROM ST VIÂTRE**  
*Pan fried sturgeon . Collection by « Eric Roy».  
Creamy mustard sabayon by « Martin Pouret ».*



**LA PINTADE DE GUYLAINE ET DAMIEN LEROUX**

Dorée sur la peau, la cuisse en biscuit croquant  
Girolles et amandes fraîches, jus d'ailerons.  
**GUINEA FOWL BY GUYLAINE AND DAMIEN LEROUX**  
*Roasted, thigh in a crunchy biscuit  
Chanterelle mushrooms and fresh almonds, wing jus.*



**LA FRAMBOISE**

Au cassis, Sorbet citron vert basilic thaï  
Coulis de framboise confituré.  
**RASPBERRY**  
*With blackcurrant, lime and thaï basil sorbet  
Jammy raspberry coulis.*

**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.*



**TEXTURES D'ARTICHAUTS**

**à le grecque, coriandre verte et fruitée noire(huile d'olive) de Xavier Alazard**

**Sorbet à l'harissa douce.**

*ARTICHOKE TEXTURE*

*Greek style , coriande and fruity black olive oil by Xavier Alazard.*

*Mild harissa sorbet.*



**TRIPTYQUE DE HOMARD BRETON (En deux services)**

**Raviole en nage au thé du Perche**

**La queue légèrement fumée, la pince en tempura, fenouil rôti et jus de carcasses.**

*LOBSTER FROM BRITTANY 3 WAYS (2 services)*

*Ravioli in broth with tea from the Perch region*

*Lobster tail lightly smoked, the claw served in tempura, roast fennel and lobster shell jus.*



**SORBET PAMPLEMOUSSE A L'HIBISCUS**

**Fine gelée au « Palmarosa »**

*GRAPEFRUIT AND HIBISCUS SORBET*

*Delicate jelly with «Palmarosa».*



**LE PIGEONNEAU DE Mathieu ANEZO**

**Rôti au jus de presse. Maïs et truffe de touraine**

**« Fagottino » croustillant de cuisses confites.**

*SQUAB by Mathieu ANEZO:*

*Roasted with the press juices. Sweetcorn and truffle from the Touraine region.*

*“Fagottino crispy candied squab thighs.*



**L'ONZAINOIS DE SYLVIE ET DIDIER RAGOT**

**Fruits épicés et miel Abelha.**

*ONZAINOIS cheese by SYLVIE AND DIDIER RAGOT*

*Spiced fruits and Abelha honey.*



**LA FRAMBOISE**

**Au cassis, Sorbet citron vert basilic thaï. Coulis de framboise confituré.**

*RASPBERRY*

*With blackcurrant, lime and thaï basil sorbet. Jammy raspberry coulis.*



**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**

**LA FRAMBOISE**

**Au cassis, Sorbet citron vert basilic thaï  
Coulis de framboise confituré.**

**RASPBERRY**

*With blackcurrant, lime and thaï basil sorbet  
Jammy raspberry coulis.*

**24 €**



**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 ROUGE ET LE NOIR**

**La mûre et le sésame.**

**RED AND BLACK**

*Blackberry and sesame.*

**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.*