



— LES —

# HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANT SPA

**ROOM SERVICE GASTRONOMIQUE UNIQUEMENT LE JEUDI SOIR**  
**GASTRONOMIQUE ROOM SERVICE ONLY THURSDAY EVENING**  
**CONTACTER LE 206 CALL 206**

## LES ENTREES APPETIZERS

### 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.*

53 €

### 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.*

52 €

## LES PLATS MAIN COURSES

### 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*

71 €

### 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.*

76 €

## LES DESSERTS DESSERTS

### 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.*

28 €

### LE CARRÉ DE CHOCOLAT MACAÉ

Ganache montée

glace caramel.

*MACAE CHOCOLATE SQUARE*

*Whipped ganache*

*caramel ice cream.*

29 €