



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 discréction.

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)**

**LE VELOUTE DE CUCURBITACEES**

Yaourt parfumé à la cardamome verte

truffes d'automne.

**SQUASH VELOUTE**

*Yogurt flavoured with green cardamom*

*Fall truffles.*

**OU**

**LA ROUSSETTE CONFITE AU VIEUX PORTO**

Jus d'arêtes au baies d'Aronia de Sologne

Betterave fondante et crème aigrelette au poivre rouge de Kampot.

**CATSHARK FISH COOKED WITH OLD PORT**

*Fishbone juice with Aronia berries from Sologne*

*Tender beetroot and sour cream with Kampot pepper.*



**LE FLETAN RÔTI**

Petit céleri glacé au bouillon ambré

Algues acidulées au sauvignon de Touraine, beurre vert.

**ROASTED HALIBUT FISH**

*Celeriac glazed with amber broth, sour seaweed with Sauvignon wine, green butter.*

**OU**

**VEAU GRILLE AU FEU DE BOIS**

Ris de veau croustillant, raviole de champignons

Sauce à la Baugeoise.

**GRILLED VEAL**

*Crispy sweetbread, mushroom ravioli and mustard creamy sauce.*



**LA FIGUE VIOLETTE**

Imprégnée au sirop de fenouil, sabayon gratiné

Crème glacée à la feuille de figuier.

**PURPLE FIG**

*Soaked in fennel syrup, grilled sabayon and fig leaf ice cream.*

**OU**

**« LE MERVEILLEUX AU CHOCOLAT »**

Champignons et bourgeons de sapin.

**“THE CHOCOLATE « MERVEILLEUX »”**

*Mushrooms and firs bud.*

**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)**

**LE VELOUTE DE CUCURBITACEES**

Yaourt parfumé à la cardamome verte,  
truffes d'automne.

**SQUASH VELOUTE**

*Yogurt flavoured with green cardamom  
Fall truffles.*



**LA ROUSSETTE CONFITE AU VIEUX PORTO**

Jus d'arêtes au baies d'Aronia de Sologne  
Betterave fondante et crème aigrelette au poivre rouge de Kampot.

**CATSHARK FISH COOKED WITH OLD PORT**

*Fishbone juice with Aronia berries from Sologne  
Tender beetroot and sour cream with Kampot pepper.*



**LE CARRELET RÔTI SUR L'ARRÊTE**

Petit céleri glacé au bouillon ambré  
Algues acidulées au sauvignon de Touraine, beurre vert.

**ROASTED PLAICE FISH**

*Celeriac glazed with amber broth, sour seaweed with Sauvignon wine  
green butter.*



**VEAU GRILLE AU FEU DE BOIS**

Ris de veau croustillant, raviole de champignons  
Sauce à la Baugeoise.

**GRILLED VEAL**

*Crispy sweetbread, mushroom ravioli  
mustard creamy sauce.*



**LA FIGUE VIOLETTE**

Imprégnée au sirop de fenouil, sabayon gratiné  
Crème glacée à la feuille de figuier.

**PURPLE FIG**

*Soaked in fennel syrup, grilled sabayon  
fig leaf ice cream.*

**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)**

**LE VELOUTE DE CUCURBITACEES**

Yaourt parfumé à la cardamome verte,  
truffes d'automne.

**SQUASH VELOUTE**

*Yogurt flavoured with green cardamom  
Fall truffles.*



**LA SAINT JACQUES**

Arlequin de radis, navet boule d'or et pomme granny  
Condiment au raifort fermenté huile de fane de navet et caviar osciètre de Sologne.

**SCALLOP**

*Radish, golden turnip and grant apple  
Fermented horse radish oil of turnip tops and caviar from Sologne.*



**LE JEAN DORE GLACE**

Pomme de terre marinée et écholate confite  
Sauce américaine.

**GLAZED JOHN DORY FISH**

*Marinated potatoe and confit shallot  
American sauce.*



**CANARD BURGAUD**

Fumé aux coquilles de noix, salsifis en texture et condiment vigneron  
Jus de canard au Chinon.

**DUCK FILET FROM HOUSE BURGAUD**

*Smoked with walnuts shells, salsify texture  
Duck juice with Chinon wine.*



**CHARIOT DE FROMAGES**

affinés par Rodolphe Lemeunier « M.O.F affineur »



**LA POIRE AMANDINE**

Sorbet poire  
et amandes sauvages.

**THE PEAR « AMANDINE »**

Pear sorbet, wilds almonds.



**« LE MERVEILLEUX AU CHOCOLAT »**

Champignons et bourgeons de sapin.  
**“THE CHOCOLATE « MERVEILLEUX »”**  
*Mushrooms and firs bud.*

**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.**

**LES DESSERTS****DESSERTS****LA FIGUE VIOLETTE**

Imprégnée au sirop de fenouil, sabayon gratiné  
Crème glacée à la feuille de figuier.

**PURPLE FIG**

*Soaked in fennel syrup, grilled sabayon  
fig leaf ice cream.*

**24 €**

**« LE MERVEILLEUX AU CHOCOLAT »**

Champignons et bourgeons de sapin.  
**“THE CHOCOLATE « MERVEILLEUX »”**  
*Mushrooms and firs bud.*

**25 €**

**LA POIRE AMANDINE**

Sorbet poire et amandes sauvages.  
**THE PEAR « AMANDINE »**  
*Pear sorbet, wilds almonds..*

**24 €**

**PRIX NET SERVICE COMPRIS**

## Nos producteurs

**Ferme de la touche** à Chitenay, Stéphane et Christelle Neau, herbes aromatiques et légumes bio.

**Sologne frais**, Samuel Fourré, gibier et viandes premium.

**Laugier frères**, primeurs premium, légumes et fruits.

**Caviar de Sologne**, Hennequart.

**Boucherie « Chez Manu »** à Sambin, bœuf et veau.

**La Chambrerie**, Damien Leroux, volailles.

**Pisciculture de L'Eure**, truite.

**« Sous le pavillon »**, poissons premium, légumes et fruits rare à Rungis

**« Cap marée »**, poisson premium et herbes maritime à Nantes.

**Asperges de veuves**, Gilles Leroux.

**Loire Valley**, Laurent Lecompte, Baie Aronia.

**Terre exotique**, à tours, épicerie fine.

**L'huilerie beaugeolaise**, huile rare.

**Derecocinaria**, vinaigre et huile rare.

**Nishikidori**, produits importés du Japon.

**Sel de Guérande**, Frédéric Boistea, Paludier récoltant.

**Terroir d'avenir**, herbes aromatiques, légumes et fruits bio et rare à Rungis.

**Api'planète « Monsieur abeille »**, apiculteur sur le domaine à Rilly sur Loire.

**La ferme de la Cabinette**, fromage de chèvres.

**La fermes de Erusees**, fromage blanc, lait et yaourt, à Sargé-sur-braye.

**Kookabara**, jus de fruits frais.

**Dbp**, produits de boulangerie.

**Laiterie de Verneuil**, beurre et lait.

**Culoiseau**, volailles à moutiers à perche.

**Ferme de la Faubonnier**, Vincent Cailleau a Chemery

**Les Pigeons Mesquer**, Mathieu Annezo à Mesquer.

**La ferme du chat blanc**, céréales et farines à Maves.

**Brasserie la Pigeonelle**, bière et malt.

**Safran de Sologne**, Samuel de Smet à Chambord.

**Epices et Shira**, épicerie fine bio.

**Leonardo café**, torréfacteur de Café à Amboise.

**Nicolas berger**, chocolatier.

**Rodolphe Lemeunier**, Mof fromager, sélection de fromages et beurre de table.

**Martin Pourret**, vinaigrer à Orléans.

**La ferme positive**, Damien Lepeintre, micropousses



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*

