



# BISTROT

DES HAUTS DE LOIRE

\*\* Onzain \*\*



## ROOM SERVICE

Contactez le 210 Call le 210

**LUNDI Monday, MARDI Tuesday, MERCREDI Wednesday.**

Asperges blanches de « Samuel Marpault » Sauce mousseline ou crème de ciboulette. 12€  
*Asparagus by Samuel Marpault Mousseline sauce or chive cream.*

OU

L'œuf en gelée « d'Anne Lamy » Macédoine de légumes et canard fumé. 12€  
*Anne Lamy's egg in jelly. Smoked duck and vegetable macedoine.*

oooooooo

Quenelles de brochet, sauce bisque. Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive. 24€  
*Pike quenelle. Bisque sauce. and mash potatoes with olive oil.*

OU

Fricassée de volaille de la « Chambrerie » à la moutarde d'Orléans de « Martin Pouret ». 24€  
Légumes de printemps.  
*Poultry fricassée from la Chambrerie with Martin Pouret's Orleans mustard.  
Asparagus and garden peas with tarragon.*

oooooooo

L'éclair au chocolat, sorbet cacao. 10€  
*Chocolate éclairs cacao sorbet.*

OU

Le sablé aux fraises. 10€  
*Shortbread with strawberries.*

OU

\*\*Le Médicis au sucre d'Antan. 10€  
*The Médicis with traditional sugar.*

\*Végétarien  
\*Sans gluten

L'ensemble de nos plats du semainier et pièces de viande sont garnis.  
Pour accompagner nos pièces de viande : jus de bœuf, beurre d'aromates ou sauce béarnaise.  
Toutes nos viandes sont d'origine UE

