



— LES —

HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANT SPA

Room service Contacter le 206, call the 206
Jeudi Thursday, Vendredi Friday, Samedi Saturday, Dimanche Sunday

LES ENTREES APPETIZERS

LE FOIE GRAS DE CANARD

**Au Vouvray. Mousseline de petit pois, Jus de poulet au verjus.
Pleurotes jaunes de la cave des Roches. Huile de cosses.**

DUCK FOIE GRAS

With a Vouvray wine, peas puree .

Chicken jus with verjuice. yellow oyster mushrooms.

46€

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.

44 €

LE POTAGER
PEUT ETRE SERVI EN PLAT

VEGETABLE GARDEN
CAN BE SERVED FLAT

LA CAROTTE

**En textures, sablé à la cardamome verte.
Pâte d'agrumes, huile fruitée noire de « Xavier Alazard ».**

CARROT

Textured carrots with green cardamom shortbread.

Paste of citrus and fruity black oil by «Xavier Alazard».

36 €

ASPERGES BLANCHES DE « SAMUEL MARPAULT »

En croûte feuilletée huile de caméline.

WHITE ASPARAGUS BY « SAMUEL MARPAULT »

In a flaky pastry crust, gold of pleasure oil .

38 €

LES POISSONS FISH DISHES

L'ESTURGEON IKÉJIME DE SAINT VIATRE.
Poêlé, collection de brassicacées « d'Éric Roy ».
Sabayon à la moutarde onctueuse de « Martin Pouret ».
STURGEON IKEJIME FROM ST VIÂTRE.
Pan fried sturgeon .Roots collection by « Eric Roy».
Creamy mustard sabayon by « Martin Pouret ».
61 €

L'ALOSE ET LA BREME
Aux écrevisses, jus de carcasses
Légumes de printemps aïoli vert.
LOIRE ALOSE (ALLIS SHAD) AND RIVER BREAM
Water crayfish .
Spring vegetables green aioli
68 €

LES VIANDES MEAT

LE PIGEONNEAU DE « Mathieu ANEZO »
Rôti au jus de presse.
Raviole croustillante de cuisse confite aux morilles.
SQUAB by « Mathieu ANEZO »
Roasted with the press juices.
Morel Candied Thigh crispy ravioli.
64 €

LA COTE DE VEAU
Au sautoir, rizotto d'asperges
Jus de poêlage au thé du Perche.
THE VEAL SHOP
Roasted asparagus risotto.
Brown veal juice.
68 €

ESCAPADE GOURMANDE 125 €
GOURMET ESCAPADE

LE FOIE GRAS DE CANARD

**Au Vouvray. Mousseline de petit pois, Jus de poulet au verjus.
Pleurotes jaunes de la cave des Roches. Huile de cosses.**

DUCK FOIE GRAS

*With a Vouvray wine, peas puree .
Chicken jus with verjuice. yellow oyster mushrooms.*



LA CAROTTE

**En textures, sablé à la cardamome verte.
Pâte d'agrumes, huile fruitée noire de « Xavier Alazard ».**

CARROT

*Textured carrots, green cardamom shortbread.
Paste of citrus and fruity black oil by « Xavier Alazard ».*



L'ESTURGEON IKÉJIME DE SAINT VIATRE.

**Poêlé, collection de brassicacées « d'Éric Roy ».
Sabayon à la moutarde onctueuse de « Martin Pouret ».**

STURGEON IKEJIME FROM ST VIATRE.

*Pan fried sturgeon .Roots collection by « Eric Roy ».
Creamy mustard sabayon by « Martin Pouret ».*



LE PIGEONNEAU DE « Mathieu ANEZO »

**Rôti au jus de presse.
Raviole croustillante de cuisse confite aux morilles.**

SQUAB by « Mathieu ANEZO »

*Roasted with the press juices.
Morel Candied Thigh crispy ravioli.*



LA FRAISE

En textures, meringue aux baies des Bataks « poivre d'indonésie »

Coulis confituré

THE STRAWBERRY

*In different texture.
Meringue with bataks berries « Indonesia pepper »
Jam coulis.*

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.

24 €

LE PAMPLEMOUSSE

Parfumé au coquelicot, polenta crémeuse au poivre des cimes « vietnam »

THE GRAPEFRUIT

Poppy flavor.

Creamy polenta with « Vietnam “pepper” »

23 €

LA FRAISE

En textures, meringue aux baies des Bataks « poivre d'indonésie »

Coulis confituré

THE STRAWBERRY

In different texture.

Meringue with batak berries « Indonesia pepper »

21 €

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES PAR « Rodolphe LE MEUNIER »
PLATE OF SELECTED CHEESES MATURED BY « Rodolphe LE MEUNIER »

22 €