



— LES —

# HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANT SPA

*Contacter le 206, call the 206*

## 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 lie de sauvignon.**

*STURGEON IKEJIME FROM ST VIÂTRE.*

*Pan fried sturgeon .Roots collection by Eric Roy.*

*Sauvignon wine sabayon.*

**61 €**

**LE SANDRE IKEJIME**

**Doré sur la peau, mousseline aux écrevisses jus de carcasses**

**Légumes de printemps aïoli vert.**

*PIKEPERCH IKEJIME*

*Roasted on its skin water crayfish flan.*

*Spring vegetables green aïoli .*

**68 €**

**LES VIANDES      MEAT**

**LE PIGEONNEAU DE Mathieu ANEZO**

**Rôti au jus de presse. Au malt torréfié.**

**Raviole croustillante de cuisse confite aux morilles.**

*SQUAB by Mathieu ANEZO*

*Roasted with the press juices. Torrefied malt.*

*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 lie de sauvignon.**

*STURGEON IKEJIME FROM ST VIATRE.*

*Pan fried sturgeon .Roots collection by Eric Roy.*

*Sauvignon wine sabayon.*



**LE PIGEONNEAU DE Mathieu ANEZO**

**Rôti au jus de presse. Au malt torréfié.**

**Raviole croustillante de cuisse confite aux morilles.**

*SQUAB by Mathieu ANEZO*

*Roasted with the press juices. Torrefied malt.*

*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 CHOCOLAT**

**En tarte tiède, glace à la fève de tonka.**

*THE CHOCOLATE*

*The warm chocolate tart.*

*Tonka bean ice cream.*

**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 €**