

LE POTAGER

VEGETABLE GARDEN

LES CHAMPIGNONS SAUVAGES
Juste poêlés, œufs de caille croustillants.
Persil à la crème.
WILD MUSHROOMS
Lightly pan fried, crunchy quails eggs.
Parsley with cream.

38 €

LA SCORSONÈRE
En croûte feuilletée.
Truffe d'automne.
SCORZONERA (black salsify)
In a flaky pastry crust.
Autumn truffle.

39 €

LES CUCURBITACÉES
En textures, coulis de fruits de la passion au safran du val de Loire.
Huile de Caméline.
SQUASHES
Textured squashes, passion fruit coulis with Loire Valley saffron.
Gold-of-pleasure oil.

36 €

LES ENTREES APPETIZERS

L'ANGUILLE

**Filet poêlé, mie de pain croustillante à la graine de céleri.
Compressé de pomme de terre aux cèpes. Vinaigrette d'échalotes.**

EEL

*Pan fried fillet, crunchy bread with celery seeds.
Potato side dish with cep mushrooms. Shallot vinaigrette.*

44 €

LE FOIE GRAS DE CANARD

Aux girolles, morelle de balbis de notre jardin.

Réduction de vouvray aux épices.

DUCK FOIE GRAS

*Chanterelles mushrooms, Morelles de Balbis mushrooms from our garden.
Simmered Vouvray sparkling wine with spices.*

43 €

LES ESCARGOTS DE Lisa Lamontre

Pied de cochon, crème de pomme de terre fumée. Crêpe dentelle.

SNAILS by Lisa Lamontre

Pigs trotters, smoked potato cream. Lacy crêpe.

41 €

*** LE CAVIAR DE SOLOGNE**

Blanc manger de langoustines. Haricots riz Comtesse de Chambord, plancton marin.

**SOLOGNE CAVIAR*

Lobster savory flan. Chambord rice beans, marine plankton.

75 €

LES POISSONS FISH DISHES

L'ESTURGEON IKÉJIME DE SAINT VIATRE.

Confit. Jus de poulet iodé aux gonades d'oursins.

Collection de chicorée.

STURGEON IKEJIME FROM ST VIÂTRE.

Confit. Chicken jus iodized with sea urchin roe.

Collection of chicory.

61 €

LA SAINT JACQUES

Rôtie, les barbes cuisinées au Poiré, mousseline de topinambour. Jus crémé.

SCALLOPS

Baked, barbs cooked with perry, Jerusalem artichoke mousse Creamy jus.

68 €

LES VIANDES **MEAT**

LE LIÈVRE

**En paupiette à la royale, raviole de châtaignes.
Champignons sauvages.**

HARE

*A la royale roulades, sweetchestnut raviole.
Wild mushrooms.*

61 €

LA POULARDE DE CULOISEAU

**Filet doré sur la peau, la cuisse flanquée de ris de veau.
Légumes racines d'Eric Roy, bouillon crémé au thé D'Émile Auté.**

FATTENED CULOISEAU CHICKEN

*Fillet lightly cooked with its skin, the thigh with veal sweetbread.
Root vegetables by Eric Roy, creamy broth with tea D'Émile Auté.*

63 €

LA BICHE

**Poché, escalope de foie gras poêlée. Choux rouge et betteraves confites.
Pâte de coing, sauce poivrade.**

DOE

*Poached, with a pan fried "escalope de foie gras". Candied red cabbage and beetroot.
Quince pasta, pepper sauce.*

65 €

LES FROMAGES **CHEESE**

**CHARIOT DE FROMAGES AFFINES PAR Rodolphe LE MEUNIER
TROLLEY OF SELECTED CHEESES MATURED BY Rodolphe LE MEUNIER**

22 €

L'ONZAINOIS DE SYLVIE ET DIDIER RAGOT

Chutney aux figues et miel Abelha.

ONZAINOIS cheese by SYLVIE AND DIDIER RAGOT

Fig chutney and Abelha honey

24 €

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) / CHILDREN'S MENU (up to 12 years old)

35 €

***Plats avec supplément dans le cadre d'un forfait 1/2 pension**

** Dishes with an extra charge as part of a 1/2 board package.*

Toutes nos viandes sont d'origine française. All our meats are of French origin

MENU NATURE 85 € (SUPPLÉMENT 14 € AVEC FROMAGE)
AVEC L'ACCORD METS ET VINS 138€ (Verre de vin 8cl par plat)
"NATURE" MENU 85 € (14 € EXTRA FOR CHEESE)
WITH THE FOOD AND WINE PAIRING 138 € (A 8 cl glass of wine per course)

LES CUCURBITACÉES

En textures, coulis de fruits de la passion au safran du val de Loire.

Huile de Caméline.

SQUASHES

Textured squashes, passion fruit coulis with Loire Valley saffron.

Gold-of-pleasure oil.



LES CHAMPIGNONS SAUVAGES

Juste poêlés, œufs de caille croustillants.

Persil à la crème.

WILD MUSHROOMS

Lightly pan fried, crunchy quails eggs.

Parsley with cream.



LA SCORSONÈRE

En croûte feuilletée.

Truffe d'automne.

SCORZONERA (black salsify)

In a flaky pastry crust.

Autumn truffle.



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.

ESCAPADE GOURMANDE 119€ (SUPPLÉMENT 14€ AVEC FROMAGE)
AVEC L'ACCORD METS ET VINS 182€ (Verre de vin 8cl par plat)
GOURMET ESCAPADE 119€ (14€ EXTRA FOR CHEESE)
WITH FOOD AND WINES PAIRING 182€ (Glass of wine 8cl per course)

LE FOIE GRAS DE CANARD

Aux girolles, morelle de balbis de notre jardin.

Réduction de vouvray aux épices.

DUCK FOIE GRAS

Chanterelles mushrooms, Morelles de Balbis mushrooms from our garden.

Simmered Vouvray sparkling wine with spices.



LES CUCURBITACÉES

En textures, coulis de fruits de la passion au safran du val de Loire.

Huile de Caméline.

SQUASHES

Textured squashes, passion fruit coulis with Loire Valley saffron.

Gold-of-pleasure oil.



LA SAINT JACQUES

Rôtie, les barbes cuisinées au Poiré, mousseline de topinambour. Jus crémé.

SCALLOPS

Baked, barbs cooked with perry, Jerusalem artichoke mousse Creamy jus.



LA POULARDE DE CULOISEAU

Filet doré sur la peau, la cuisse flanquée de ris de veau.

Légumes racines d'Eric Roy, bouillon crémé au thé D'Émile Auté .

FATTENED CULOISEAU CHICKEN

Fillet lightly cooked with its skin, the thigh with veal sweetbread.

Root vegetables by Eric Roy, creamy broth with tea D'Émile Auté.



LA POIRE ET LA CHATAIGNE

En texture, poires tapées de Rivarennés et Cynorhodon .

PEAR AND SWEET CHESTNUT:

Textured, rosehip and Rivarennés traditional dried pear.

Toutes nos viandes sont d'origine française/ All our meats are of french origin

DÉGUSTATION 165€ AVEC L'ACCORD METS ET VINS 248€ (Verre de vin 8cl par plat)
TASTING MENU 165€ WITH FOOD AND WINES PAIRING 248€ (Glass of wine 8cl per course)

*** LE CAVIAR DE SOLOGNE**

Blanc manger de langoustines. Haricots riz Comtesse Chambord, plancton marin.

***SOLOGNE CAVIAR**

Lobster savory flan. Chambord rice beans, marine plankton.



L'ANGUILLE

Filet poêlé, mie de pain croustillante à la graine de céleri.

Compressé de pommes de terre aux cèpes. Vinaigrette d'échalotes.

EEL

Pan fried fillet, crunchy bread with celery seeds.

Potato side dish with cep mushrooms. Shallot vinaigrette.



L'ESTURGEON IKÉJIME

Confit. Jus de poulet iodé aux gonades d'oursins. Collection de chicorée.

IKEJIME STURGEON

Confit. Chicken jus iodized with sea urchin roe. Collection of chicory.



BOUILLON DE LÉGUMES RACINES

Au thé d'Émile Auté.

ROOT VEGETABLE BROTH

With Emile Auté's tea.



LA BICHE

Poché, escalope de foie gras poêlée. Choux rouge et betterave confites.

Pâte de coing, sauce poivrade.

DOE

Poached, with a pan fried "escalope de foie gras". Candied red cabbage and beetroot.

Quince pasta, pepper sauce.



L'ONZAINOIS DE SYLVIE ET DIDIER RAGOT

Chutney aux figues et miel Abelha.

ONZAINOIS cheese by SYLVIE AND DIDIER RAGOT

Fig chutney and Abelha honey.



LA POIRE ET LA CHATAIGNE

En texture, poires tapées de Rivarennnes et Cynorhodon .

PEAR AND SWEET CHESTNUT:

Textured, rosehip and Rivarennnes traditional dried pear.



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. Oat in a Dulcey crust.

Ce menu est servi uniquement pour l'ensemble de la table

Commande enregistrée jusqu'à 13h 30 au déjeuner et 21h 00 pour le dîner.

This menu is served for the whole table until 1.30 pm for lunch and 9:00 pm for dinner.

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.

Oat in a Dulcey crust.

24 €



LE TUBE AU GRUÉ DE CACAO ET GIANDUJA

Soupe chocolat à la fève de tonka. Lait moussieux à la cardamome verte.

THE TUBE WITH COCOA NIBS AND GIANDUJA

Chocolate soup with tonka bean. Creamed milk with green cardamom.

23 €



LA POIRE ET LA CHATAIGNE

En texture, poires tapées de Rivarennnes et Cynorhodon .

PEAR AND SWEET CHESTNUT:

Textured, rosehip and Rivarennnes traditional dried pear.

24 €

NOS CAFES : OUR COFFEES

Café du Brésil « Sul de minas » « Sul de minas » Brazilian coffee

Expressif, arôme légèrement safrané, onctueux, faible en acidité.
Expressive, slightly saffron aroma, creamy, low in acidity.



Café moka d'Ethiopie Ethiopian Moka coffee

Peu de caféine, expression fleurie, un café très délicat Légèrement acidulé.
Low in caffeine, floral notes, a very delicate coffee. Slightly acidic.



Capuccino Cappucino

A votre choix, café du Brésil ou moka d'Ethiopie, associé d'une mousse De lait entier.
Choose from Brazilian coffee or Ethiopian moka, served with a full-cream milk foam.

NOS INFUSIONS : OUR HERBAL TEAS:

Verveine Verbena

Senteur douce et citronnée, parfum fruité.
Mild lemony aroma, fruity taste.



Tilleul Linden blossom

Son odeur boisée et fleurie évoque le sous bois, légère âpreté.
It's woody perfume evokes the undergrowth, slightly bitter.



Menthe Mint

Odeur élégante de peppermint, parfum léger de poivre doux.
Elegant peppermint aroma, a light scent of mild pepper.



Camomille Chamomile

Odeur de cédrat, parfum suave, note légèrement amère.
Citrus aroma, sweetly scented, slightly bitter note.

NOS THES : OUR TEAS:

Ceylan Saint James Orange Pekoe Ceylan Saint James Orange Pekoe

Originaire du jardin Saint James au Sud du Sri-Lanka, ce thé noir aux feuilles matures présente une infusion légère, cuivrée et très aromatique.

Originating from the Saint James garden in the south of Sri Lanka, this black tea made with mature leaves is lightly infused, coppery and very aromatic.



Yunnan Impérial de Chine Yunnan Impérial from China

Surnommé « le Moka des thés », ce thé noir pousse au sud ouest de la Chine, ses parfums chauds rappellent ceux de la châtaigne

Named "The Moka of teas" this black tea grows in south west China, it's warm notes are similar to those of sweet chestnut



Darjeeling Darjeeling

Les jardins de Darjeeling sont situés au Nord Est de l'Inde, sur les flancs de l'Himalaya qui offrent des thés au bouquet, fruité notes miellées et végétales.

The Darjeeling gardens are situated in the north east of India on the slopes of the Himalaya giving teas with fruity aromas and honey and vegetal notes.



Lapsang Souchong Chine Lapsang Souchong from China

C'est le plus léger des thés noirs fumés au bois de pin ou d'épicéa. Produit dans la province du Fujian, à l'est, ses longues feuilles âgées grandes et épaisses, développent à l'infusion un arôme délicat.

This is the lightest of the black teas smoked with pine wood or spruce fir. Grown in the province of Fujian in the east, its aged leaves are big and thick and long developing a delicate aroma when infused.



Earl Grey Earl Grey

Grand Classique anglais. Il présente un très bon équilibre entre l'arôme de la bergamote et celui du thé noir de Chine.

The great English classic. It has a very good balance between the aromas of bergamot and black tea from China.



Thé vert sencha Sencha Green tea

Provenant de la province de Zhejiang sa douceur et ses parfums discrets fruités vous étonneront.

Grown in the province of Zhejiang, you'll be surprised by it's discreet fruity scents and its sweetness.

NOS THES PARFUMES : OUR FRAGRANT TEAS:

Thé vert au jasmin Chung Hao Green tea with Chung Hao jasmine

Produit à partir d'un thé vert de belle qualité en provenance de Chine, mélangé à des fleurs fraîches de jasmin jusqu'à ce qu'il s'imprègne du parfum fleuri délicat et plein de fraîcheur.

Made using high quality green tea from China, mixed with fresh jasmine flowers until it is enhanced with a delicate and fresh flowery perfume.



Thé noir aux fruits rouges Black tea with red fruits

Thé noir de Chine et du Sri Lanka associé à des fruits rouges sélectionnés : Groseille, cerise, framboise.
Black tea from China and Sri Lanka flavored with carefully chosen red fruits: Redcurrant, cherry, raspberry.



Thé vert parfumé Fragrant Green tea

Sur une base de Sencha de Chine arôme rhubarbe et fraise des bois quelques pétales de bleuet et d'hélianthe apportent beaucoup de fraîcheur.

Made with Sencha tea from China, rhubarb and wild strawberry aromas as well as some cornflower and sunflower petals bring lots of freshness.