

RESTAURANT

Menu du jour

Le gourmand - € 58

L'allégé – Entrée et Plat ou Plat et dessert - € 35

(servi uniquement au déjeuner hors dimanche et jours fériés)

Tarte sablé aux champignons (24 €)
purée de Butternut à la fève de Tonka, poivre Voatsiperifery

Quasi de veau pané aux épices (29 €)
coriandre, panais et vitelotte

Thé Matcha marron glacé (16 €)
biscuit dacquoise

Menu Végétal – 48 €

Les légumes de l'Automne (28 €)
épices légères, vinaigrette au gingembre, sésame & pomme verte

Petit épeautre, (29 €)
raviole de chou rave et chou fleur baie de Timur, champignons & Trévisse, émulsion raifort

Sablé orange confite, (16 €)
mousse Orellys, glace Poivre de Séchouan

Menu enfant entrée, plat & dessert – 25 € entrée & plat ou plat & dessert – 19 €

Velouté de légumes

Blanc de volaille façon blanquette,
Pomme purée

Moelleux au chocolat, glace vanille
Ou Crème caramel & sablé

RESTAURANT

Tous les plats peuvent être servis à la carte, prix ()

Nous vous proposons le Caviar de Sologne « Baeri Royal »

pour accompagner vos plats :

30 g de Caviar 69 €

50 g de Caviar 112 €

Nous vous proposons le Caviar Pétrossian « Ossetra Royal »

pour accompagner vos plats :

30g de Caviar 95€

50g de Caviar 140€

Suggestion

Saint Jacques, 38 €

émulsion de coquillages aux épices,
chou-fleur caramélisé aux baies de Batak

9 Huitres « Ostra Regal » n°3 33 €

Famille Boutrais (Cancale)

Menu Entre Loire & Cher

Le gourmand - € 88

L'allégé - Poisson ou viande - € 65

Petit-gris d'Anjou « tradition d'aujourd'hui » (25 €)

coulis de persil & crème d'ail

Quenelle de Brème, crème d'écrevisse, mulot fumé (29 €)

Volaille fermière de la Mangrière (38 €)

suprême aux herbes, jus corsé au foin

Plateau de fromages (16 €)

Baba à la poire (16 €)

Poire tapée aux épices, crème diplomate à la vanille,

Poiré d'Eric Bordelet

Prix nets. TVA 10 % incluse