

# LA CARTE

*Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne  
Minimum 2 courses per person*

## **Les Entrées**

**Prix TTC**

*Saint Jacques et Langoustines / Scallops and Prawns*

*Langoustines au rhum / Saint-Jacques en carpaccio, snackée /*

*Emulsion coco , Agrumes / Quinoa Solognot*

**22 €**

*Prawns with rum/ Scallops in carpaccio, snacked /*

*Emulsion coco , Citrus / Quinoa Solognot*

*La Poire / The Pear*

*Escargots de Marie-Odile / Ris de Veau Poêlé / Cacahuètes*

**22 €**

*Marie-Odile Snails / Pan-fried Sweetbreads / Peanuts*

*Le Porcelet fermier de Loché sur Indrois / The farmer piglet*

*Déclinaison en trois services*

*Sarrasin / Champignons de Paris / Lard de Colonnata*

**22 €**

*In three services*

*Buckwheat / Paris mushrooms / Colonnata lard*

*Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple*

*Chaud froid en deux services / Pommes ... / Sorbet au cidre de la région*

**30 €**

*Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet*

## **Les Poissons**

**Prix TTC**

*Le Poisson du Bassin de Loire / River fish*

*En ce moment "Le Brochet de Loire"*

**35 €**

*Cuisson vapeur / Cresson de Fontaine/*

*Anguille fumée / Légumes de notre maraîcher*

*Steaming / Watercress / Smoked eel / Local Vegetables*

*Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return*

*Endive braisée / Pâtisson / Sabayon à la Livèche*

**35 €**

*Braised endive / Pâtisson / Lovage Sabayon*

## **Les Viandes**

**Prix TTC**

**La Volaille fermière de Mr Guichard / Local Farm Chicken** **35 €**

**Jus Poulette à la truffe / Shiitaké et Pleurottes de Langeais**  
*Chicken and truffle sauce / Langeais Mushroom*

**Le Veau de notre producteur / Local Veal** **35 €**

**Légèrement fumé / Gnocchis au miel / Poire de Terre / Tartare**  
*Lightly smoked / Honey Gnocchi / Pear / Tartar*

**Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons et son jus corsé** **39 €**

*The Racan Pigeon in two cooking and its full-bodied juice*

## **Les Fromages**

**Prix TTC**

**Chariot de fromages sélectionnés et affinés par nos soins** **14 €**

**à choisir dans notre sélection**

*Cheese trolley selectionned by ourselves / To choose in our selection*

## **Les Desserts de Justine**

**Prix TTC**

**Le Soufflé / Soufflé** **14 €**

**Pistache / Sponge cake / Glace Orange**  
*Pistachio / sponge cake / orange ice cream*

**Souvenir d'enfance / Childhood memory** **14 €**

**Pommes fondantes, caramélisées, acidulées / Crème glacée au lait de Brebis**  
*Melting, caramelized, sour apples / Sheep's milk ice cream*

**Balade en Forêt / A walk in the woods** **14 €**

**Branche chocolat noir et blanc / Fève de Tonka /  
Terre Chocolatée / Glace aux épines de Pin**  
*Black and white chocolat ganache and tonka / Nuts and chocolat crumble /  
Pine needle ice cream*

**Le Café-Noisette / Hazelnut** **14 €**

**Caramel et vaporeux café / Glace noisette / Gavotte Cacao**  
*Caramel and Vaporous Coffee / Hazelnut Ice / Cacao Gavotte*

**Assiette de Sorbets et Glaces maison / Home made ice cream and sorbets** **12 €**

*Pour les parfums, n'hésitez pas à nous demander / For perfumes, do not hesitate to ask us*