

# LA CARTE

**Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne**

*Minimum 2 courses per person*

**« Les Prémices » - « The Beginnings »**

## Les Entrées

**Prix TTC**

**La Volaille et Courgette du Val de Cisse / The local poultry and Zucchini**

**Spaghetti de Courgette / Fleur farcie / Ketchup / Beignet végétal à la menthe du jardin**

**30 €**

*Zucchini spaghetti / Stuffed flower / Ketchup / Vegetable donut with garden mint*

**Les Escargots de Marie Odile / Marie Odile Snails**

**Livèche du jardin / Pois chiche de Beauce / Silure Fumé / Kéfir**

**30 €**

*Garden Livèche / Sologne Chickpea / Smoked catfish / Kéfir*

**Promenade en Mer / Sea trip**

**Coquillages / Lotte juste nacrée / Soupe de Poisson / Aioli Vert**

**32 €**

*Shellfish / Monkfish / Fish soup / Wild garlic aioli*

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

**Chaud froid en deux services / Pommes ... /**

**Sorbet au cidre de la région**

**38 €**

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

**Selon Arrivage et sur le Menu Amboise**

**32 €**

*Crevettes Impériales d'Oléron / Flambées au Pineau des Charentes / Lait de Coco / Tomates Rôties / Jus de têtes*

## Les Viandes

**Prix TTC**

**Le Veau / The Veal**

**Caviar d'aubergines / Cœur d'Aubergine / Grattons de ris de veau /**

**Noisette de la Grande Vove**

**40 €**

*Eggplant caviar/ Eggplant heart / Sweetbread / Local hazelnuts*

**Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons / Racan Pigeon**

**Fondant et croustillant / Kimchi**

**42 €**

*The Racan Pigeon in two cooking / Kimchi*

## Les Poissons

Prix TTC

### **La Truite / Trout**

**Juste pochée / Légumes printaniers de nos maraichers / Babeurre / Géranium Rosa**

38 €

*Poached fish / Local Spring vegetables / Milk / Geranium Rosa*

### **Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return**

**Fenouil Fondant et croquant / Vaporeux légèrement anisé / Sauce au vin orange local / Langoustine**

42 €

*Fennel Fondant and crunchy / Vaporious slightly aniseed / local orange wine sauce/ Langoustine*

### **Le Poisson d'eau Douce / River fish**

38 €

**Cuisson douce / Déclinaison de carottes / Anguille fumée**

**Peau croustillante / Réduction de Cabernet**

*Soft cooking / Carrot variation / Smoked eel / Crispy skin / Cabernet Reduction*

## Les Fromages

Prix TTC

**Chariot de fromages sélectionnés et affinés par nos soins  
À choisir dans notre sélection**

16 €

*Cheese trolley selctionned by ourselves / To chose in our selction*

## Les Desserts de Justine

Prix TTC

### **Le Soufflé / Soufflé**

**Tout Ananas / Rhum arrangé de Julien**

14 €

*All pineapple / Rum Arranged by Julien*

### **Le C. C. M.**

**Citron / Concombre bio de chez Antonin /**

14 €

**Menthe du Jardin / Meringues**

*Lemon / Local Cucumber / Garden Mint / Meringues*

### **Le Chocolat / The chocolat**

**Pâte de Cacao / Chocolat au lait / Glace au sarrasin /**

14 €

**Lait fermier au Sobacha / Arlette marbrée**

*Cacao Paste / Milk Chocolat / Sarrasin Ice Cream /*

*Farm milk with Sobacha/ Arlette marbled*

### **La Fraise / The Strawberry**

**Glace et sphère à la Tanaïsie / Zéphir à la fraise / Gavotte**

14 €

*Tanaïsie ice and sphere/ Zéphir strawberry/ Gavotte*