

LA CARTE

Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne

Minimum 2 courses per person

« **Les Premices** » - « *The Beginnings* »

Les Entrées

Prix TTC

La Tourte / The Pie

Colvert / Champignons des bois / Foie gras / Pickles / Gastrique

Mallard / Wild mushrooms / Foie gras / Pickles / Gastric

30 €

Les Escargots de Marie Odile / Marie Odile Snails

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

Garden Livèche / Sologne Chickpea / Smoked catfish / Kéfir

30 €

Balade Iodée / Iodized Trip

Crevettes impériales et algues d'Oléron / St Jacques /

Courge spaghetti / Sauce iodée coco

Imperial shrimp and seaweed from Oléron / Scallops /

Spaghetti squash / Coconut iodized sauce

32 €

Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple

Chaud froid en deux services / Pommes ... /

Sorbet au cidre de la région

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

38 €

Les Viandes

Prix TTC

Le Veau / The Veal

Filet / Butternut au Vadouvan / Agria croustillante / Dahl

Filet / Butternut with Vadouvan / Crispy Potato / Dahl

40 €

Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons / Racan Pigeon

Poireaux fondants / Kimchi

In two cooking / Leeks / Kimchi

42 €

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

**Céleri en mousseline et rôties / Patate douce fondante /
Sauce au vin orange du Domaine Gandon / Langoustine**

42 €

Muslin and roasted celery / Melting sweet potato /

Orange wine sauce from Domaine Gandon / 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 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

Esprit d'Automne / Autumn Spirit

Pommes fondantes et caramélisées / Sorbet vin chaud /

Pain d'épices / Crème fraiche de chez Sandra

14 €

Melting and caramelized apples / Mulled wine sorbet /

Gingerbread / Sandra Fresh Cream