

# **MENU INSPIRATION 89 €**

*Formule en 8 temps*

**"Servi uniquement pour l'ensemble de la table"**

*"Served for all the table"*

***Menu de l'instant, survolant notre carte et notre univers culinaire***

*Menu of the moment, flying over our card and culinary universe*

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

\*

***Deux Entrées / Two starter***

\*

***Le Poisson / The fish***

\*

***La Balade Fraicheur / The Fresh ride***

\*

***La Viande / The meat***

\*

***Deux desserts / Two desserts***

\*

***Les douceurs de fin de repas / Sweetness***

***Merci de nous indiquer en début de service toutes intolérances ou allergies***

*Please indicate us in advance of service your intolerances or allergies*

***Accord mets et vins possible, demandez conseil à votre maître d'hôtel***

# LA CARTE

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

*Minimum 2 courses per person*

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

## Les Entrées

**Prix TTC**

**L'agneau / Lamb**

**Epaule confite / Champignons de Cinq-Mars-la-Pile /  
Noisette / Ketchup de betterave / Pickles d'Ail des Ours 2024**

**27 €**

*Lamb confit / Local Mushrooms / Nuts / Beet Ketchup /  
Wild garlic pickles of 2024*

**Le Lieu Jaune / Pollack**

**Juste nacré / Bouillon, salade d'Algues, Crevette d'Oléron /  
Saint-Jacques / Fenouil**

**27 €**

*Broth, Seaweed salad, Shrimp of Oléron / Scallop / Fennel*

**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*

## Les Viandes

**Prix TTC**

**Sanglier de Chasse / Hunting Wild Boar**

**Asperges vertes de Limeray / Choux rouge / Jus au whisky tourbé**

**42 €**

*Green asparagus of the region / Red cabbage / Juice with peat whisky*

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

**42 €**

**Poireaux fondants / Kimchi**

*In two cooking / Leeks / Kimchi*

## Les Poissons

Prix TTC

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

**Mousseline de Chou-Fleur / Navets en tagliatelle et glacés /  
Sauce au vin orange du Domaine Gandon / Langoustine**

39 €

*Cauliflower muslin / Tagliatelle and frozen turnips /  
Orange wine sauce from Domaine Gandon / Langoustine*

**La Truite de chez Jérémy / Local Trout**

38 €

**Petit Pois au jambon fumé de la Mosellerie / Carottes Glacées /  
Jus d'arêtes au Laurier**

*Peas with smoked ham / Glazed carrots / Laurel juice*

## Les Fromages

Prix TTC

**Assiette de six fromages locaux sélectionnés et affinés  
par nos soins**

16 €

*Local Cheese plate selctionned by ourselves (6 pieces)*

## Les Desserts de Justine

Prix TTC

**Le Soufflé / Soufflé**

**Framboise / Lierre Terrestre**

15 €

*Raspberry / Ground Ivy*

**La Cacahuète / Peanut**

**Texture de Cacahuète / Glace Cacahuète / Chocolat /  
Feuillantine**

14 €

*Peanut Texture/ Peanut Ice Cream/ Chocolate/ Crisp Leaf*

**La Fraise / Strawberry**

**Pana cotta et glace livèche du jardin / Angélique /  
Meringue et zéphir aux Algues de Lumi**

14 €

*Livèche Pana cotta and ice cream from the garden / Angélique /  
Meringue and zephyr with seaweed from Lumi*

***MENU LA TOUR D'OR BLANC 48 €***

***Servi en semaine le midi (hors jours fériés)***  
***Served on weekdays at lunchtime***

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

***Selon arrivage du jour***  
***Le Chef vous proposera :***

***Une Entrée***

***Un Plat***

***Un Dessert***

***\*\*\****

***Les douceurs de fin de repas***

***Sweetness***

# **MENU AMBOISE 65 €**

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

## **Les Entrées**

**L'agneau / Lamb**

***Epaule confite / Champignons de Cinq-Mars-la-Pile /  
Noisette / Ketchup de betterave / Pickles d'Ail des Ours 2024***

*Lamb confit / Local Mushrooms / Nuts / Beet Ketchup /  
Wild garlic pickles of 2024*

**Ou**

**Le Lieu Jaune / Pollack**

***Juste nacré / Bouillon, salade d'Algues, Crevette d'Oléron /  
Saint-Jacques / Fenouil***

*Broth, Seaweed salad, Shrimp of Oléron / Scallop / Fennel*

## **Les Plats**

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

***Mousseline de Chou-Fleur / Navets en tagliatelle et glacés /  
Sauce au vin orange du Domaine Gandon / Langoustine***

*Cauliflower muslin / Tagliatelle and frozen turnips /  
Orange wine sauce from Domaine Gandon / Langoustine*

**Ou**

***Sanglier de Chasse / Hunting Wild Boar***

***Asperges vertes de Limeray / Choux rouge / Jus au whisky tourbé***  
*Local Green Asparagus / Red cabbage / Juice with peat whisky*

## **L'avant dessert et Les Desserts**

***Le Soufflé - Framboise / Lierre Terrestre***

***The Soufflé - Raspberry / Ground Ivy***

**Ou**

***La Cacahuète / Peanuts***

***Texture de Cacahuète / Glace Cacahuète /  
Chocolat / Feuillantine***

*Peanut Texture/ Peanut Ice Cream/ Chocolate/ Crisp Leaf*

# **MENU TIPHAINE 76 €**

**Formule en 6 temps**

**Servi uniquement pour l'ensemble de la table / Served for all the table**

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

## **L'Entrée**

### **L'Asperge**

**Cuisson douce en marinade / Hollandaise /**

**Croquette de Volaille / Œuf Confit**

*Soft cooking in marinade / Hollandaise sauce / Poultry coquette / Candied egg*

## **Le Poisson**

**La Truite de chez Jérémy / Local Trout**

**Petit Pois au jambon fumé de la Mosellerie /**

**Carottes Glacées / Jus d'arêtes au Laurier**

*Peas with smoked ham / Glazed carrots / Laurel juice*

\*

*La Balade Fraicheur / The Fresh ride*

\*

## **La Viande**

**Le Ris de Veau / Sweetbread**

**Cuit au sautoir / Dahl / Ail noir - Cooked in a sautoir/ Dahl / Black Garlic**

## **Le Dessert**

**La Fraise / Strawberry**

**Pana cotta et glace livèche du jardin / Angélique /**

**Meringue et zéphir aux Algues de Lumi**

*Livèche Pana cotta and ice cream from the garden / Angélique /*

*Meringue and zephyr with seaweed from Lumi*

\*

**Les douceurs de fin de repas / Sweetness**

**Accord mets et vins possible, demandez conseil à votre maître d'hôtel**