

Horaires du restaurant « Berthelot »

Le midi uniquement « sur réservation »

Mercredi-Jeudi-Vendredi-Samedi
12h00 - 13h30 (dernière commande)

Le soir du Mardi au Samedi

« réservation conseillée »

19h00 – 20h45 (dernière commande)

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 /

27 €

Noisette / Ketchup de betterave

Lamb confit / Local Mushrooms / Nuts / Beet Ketchup

Le Lieu Jaune / Pollack

Juste nacré / Bouillon, salade d'Algues, Langoustine /

27 €

Coquillages / Fenouil

Broth, Seaweed salad, Shrimp / Shellfish / Fennel

Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple

Chaud froid en deux services / Pommes ... /

38 €

Sorbet au cidre de la région

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

Les Viandes

Prix TTC

Le Veau / Veal

Haricots verts / Echalottes / Furikaké

42 €

Green bean / Shallots / Furikaké

Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons / Racan Pigeon

42 €

Sauce ail noir / Kimchi

In two cooking / Black Garlic sauce / 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 / Encornets**

39 €

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

La Truite de chez Jérémie / 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

L'Abricot / Apricot

**Biscuit Moelleux à l'huile d'olive de Bournissac / Poivre de
Madagascar / Sorbet Verveine citron du jardin**

14 €

*Soft Cookie with Olive from Bournissac / Madagascar Pepper / Garden
Lemon Verbena Sorbet*

MENU LA TOUR D'OR BLANC 48 €

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

« Les Prémices » - « 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**

Lamb confit / Local Mushrooms / Nuts / Beet Ketchup

Ou

Le Lieu Jaune / Pollack

**Juste nacré / Bouillon, salade d'Algues / Langoustine
Coquillages / Fenouil**

Broth, Seaweed salad, Shrimp / Shellfish / Fennel

Les Plats

Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return

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

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

Ou

Le Veau / Veal

Haricots verts / Echalottes / Furikaké

Green bean / Shallots / Furikaké

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'esprit d'une mouclade / Spirit of mouclade

Moules de Louis à Boyardville / Courgettes /

Gochujang / Herbes Maritimes

Mussels from Louis at Boyardville / Zucchini / Gochujang / Maritime Herbs

Le Poisson

La Truite de chez Jérémie / 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

L'Abricot / Apricot

Biscuit Moelleux à l'huile d'olive de Bournissac /

Poivre de Madagascar / Sorbet Verveine citron du jardin

Soft Cookie with Olive from Bournissac / Madagascar Pepper /

Garden Lemon Verbena Sorbet

*

Les douceurs de fin de repas / Sweetness

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