

# *Horaires du restaurant « Berthelot »*

**Le midi uniquement « sur réservation »**

Mercredi-Jeudi-Vendredi-Samedi  
12h00 - 13h15 (dernière commande)

**Le soir du Mardi au Samedi  
« réservation conseillée »**

19h00 – 20h30 (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 Prémices » - « The Beginnings »**

## **Les Entrées / Starters**

**Prix TTC**

**L'agneau / Lamb**

**Epaule confite / Champignons de Cinq-Mars-la-Pile /  
Noisette / Ketchup de betterave**

*Lamb confit / Local Mushrooms / Nuts / Beet Ketchup*

**27 €**

**La Saint-Jacques**

**Crevette impériale d'Oléron / Risotto / Curry / Bonite  
Fumé**

*Oléron Imperial Shrimp / Risotto / Curry / Celery*

**27 €**

## **Les Plats / The Main-Course**

**Prix TTC**

### **Les Viandes :**

**Le Colvert / The Mallard**

**Préparation en deux cuisson / Kasha / Gastrique**  
*Preparation in two cooking / Kasha / Gastric*

**42 €**

**Le Ris de Veau / Sweetbread**

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

**49 €**

## 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**

42 €

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

**Le Poisson d'eau douce / Freshwater Fish**

42 €

**Patate douce / Epices / Chutney de Figues / Jus d'arêtes**

**Peau croustillante**

Sweet potato / Spices / Fig chutney / Bone juice / Crispy skin

## Les Fromages

Prix TTC

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

16 €

Local Cheese plate selected by ourselves (6 pieces)

## Les Desserts de Justine

Prix TTC

**Le Soufflé / Soufflé**

**Whisky tourbé / Glace café /  
Ganache Chocolat noir café**

15 €

Peat whisky / Ice cream coffee / Ganache Dark chocolate coffee

**La Poire / Pear**

**Pochée au Côt / Epices / Sorbet Poire Vanille / Arlette**

14 €

Poached with Côt (wine) / Spices / Pear Sorbet Vanilla / Arlette

**La Noisette / Hazelnut**

**Glace et pâte de Noisette / Zéphir et crémeux citron /  
Gavotte croustillante**

14 €

Ice cream and Hazelnut paste / Lemon Zephyr and creamy /  
Crunchy Gavotte

## ***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**

**La Saint-Jacques**

**Crevette impériale d'Oléron / Risotto / Curry / Bonite Fumée  
Oléron Imperial Shrimp / Risotto / Curry / Celery**

**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 Colvert / The Mallard**

**Préparation en deux cuisson / Kasha / Gastrique  
Preparation in two cooking / Kasha / Gastric**

**L'avant dessert et Les Desserts**

**Le Soufflé : Whisky tourbé / Glace café / Ganache Chocolat noir café**

*The Soufflé : Peat whisky / Ice cream coffee / Ganache Dark chocolate coffee*

**Ou**

**La Poire / Pear**

**Pochée au Côt / Epices / Sorbet Poire Vanille / Arlette  
Poached with Côt (wine) / Spices / Pear Sorbet Vanilla / Arlette**

\*

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

# **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'Endive / The Endive**

**Rôties / Douceur de Carmine / Praliné de cacahuète /  
Jambon Maison de cochon Mangalitza 36 mois**  
Roasts / Carmine Sweetness / Peanut Praline /  
36-month Mangalitza Pig House Ham

## **Le Poisson**

**Le Poisson d'eau douce / Freshwater Fish**

**Patate douce / Epices / Chutney de Figues / Jus d'arêtes**  
Sweet potato / Spices / Fig chutney / Bone juice

\*

**La Balade Fraîcheur / 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 Noisette / Hazelnut**

**Glace et pâte de Noisette / Zéphir et crémeux citron /  
Gavotte croustillante**

**Ice cream and Hazelnut paste / Lemon Zephyr and creamy /  
Crunchy Gavotte**

\*

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

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