

# *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 Premices » - « The Beginnings »**

## **Les Entrées / Starters**

**Prix TTC**

**L'agneau / Lamb**

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

**27 €**

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

**La Saint-Jacques**

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

**27 €**

*Oléron Imperial Shrimp / Risotto / Curry / Celery*

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

**Prix TTC**

### **Les Viandes :**

**Le Colvert / The Mallard**

**Préparation en deux cuisson / Kasha / Gastrique**

**42 €**

*Preparation in two cooking / Kasha / Gastric*

**Le Ris de Veau / Sweetbread**

**Cuit au sautoir / Dahl / Ail noir**

**49 €**

*Cooked in a sautoir / Dahl / Black Garlic*

## 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 Figs / 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 selctionned 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 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**

*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 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 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***