

Notre chef Régis Guilpain Maître cuisinier de France et sa brigade vous proposent

LES ENTREES

Plat



Les gambas

Bavarois petit pois et émulsion carotte orange,
Brochette de gambas aux dix épices

23.00€



Le foie gras de canard

Aux poires tapées, pain grillé aux céréales

26.00 €

Le tourteau

Émietté de tourteau aux agrumes et courgettes, crème d'avocat épicée.

25.00€

Les girolles

Velouté de girolles et rillettes de canard confit, pépites de foie gras

21.00 €



Coup de cœur de notre chef

LES PLATS

Plat

Le rouget Barbet

Et foie gras poêlé, caviar d'aubergine et fenouil en kadaif, jus blond aux épices

30.00 €

Le cabillaud

En crumble de tomate et parmesan, poivronnade.
Espuma de charlotte à l'ail confit.

27.00 €



Le sandre

Cuisiné à la citronnelle, spaghetti de légumes
Crémeux de brocolis

33.00 €

Le pigeon

Rôti aux asperges vertes, risotto crémeux aux noisettes.

34.00 €

La selle d'agneau

En croûte d'herbes, cannelloni d'épaule confite, légumes printaniers et crème de fèves

31.00 €

Le filet de bœuf (Origine France)

Poêlé, pomme de terre ratte et artichaut poivrade,
Lie de vin de Chinon et tempura d'asperge.

36.00 €



Les ris et rognons de veau

Cuisinés façon « beuchelle à la Tourangelle », tagliatelles

33.00 €

Mon fromager Rodolphe Le Meunier... !

La roulante de fromages affinés 12.00 €
Rodolphe Le Meunier, champion du monde 2007 fromager et M.O.F 2007

Salade de saison, assaisonnement à votre convenance (noix, olives, noisettes) 8.00 €

LES GOURMANDISES DU PATISSIER

Plat

Ces desserts, nécessitant une préparation, sont à commander en début de repas.

Le chocolat 14.00 €
Barre de chocolat "Guanaja" et son granité, sucette chocolat-régliasse

La framboise 12.00 €
Sur une gelée Verveine, milk shake Vanille



La pomme tapée 13.00 €
Le feuilleté croquant aux pommes tapées, mousseline Carambar, sorbet au vin d'Ypocras

La fraise 14.00 €
Croustillant aux fraises, pipette de nectar
Glace à la menthe fraîche

A commander impérativement en début de repas

Soufflé chaud 16.00 €
Aux framboises

Les chocolats VALRHONA utilisés dans les desserts sont en vente à la réception.

Prix net TTC

maj le16/07/2010

Menu Saveurs et Parfums

Le foie gras aux poires tapées, pain grillé aux céréales



Rouget barbet et foie gras poêlé, caviar d'aubergine, jus blond aux épices



Fraîcheur « framboise et rose » arrosée de Soho



Le pigeon rôti aux asperges vertes, risotto crémeux aux noisettes



Assortiment de fromages affinés



Croustillant aux fraises, pipette de nectar, glace à la menthe fraîche

Menu à 69.00 € hors boissons

Menu d'été

Velouté de girolles et rillettes de canard confit, pépites de foie gras.

OU

Brochette de gambas aux dix épices, bavarois petit pois et émulsion carotte orange.



Suprême de volaille farci aux asperges et tomates confites.

OU

Le cabillaud en crumble de tomate et parmesan, poivronnade. Espuma de charlotte à l'ail confit.



Le feuilleté croquant aux pommes tapées, mousseline Carambar, sorbet au vin d'Ypocras.

OU

La framboise, sur une gelée verveine, milk shake vanille.

Menu à 45.00 € hors boissons

Prix net TTC

maj le16/07/2010

7.00 € supplément pour fromage

LES CLASSIQUES

Potage de légumes 10.00 €

Omelette « fines herbes ou jambon ou fromage ou champignons »
accompagnée de mesclun 12.00 €

Pâtes fraîches au saumon fumé ou à la tomate 16.00 €

Le saumon fumé au domaine, crème acidulée et toasts 21.00 €

La cocotte du jour 20.00 €