

LE POTAGER

VEGETABLE GARDEN

LA BETTERAVE

Comme un entremets. Miroir parfumé au café.

Sablé noisettes. Betterave fumée.

BETROOT

Dessert style. Coffee flavored miroir.

Hazelnut shortbread. Smoked beetroot.

36 €

TEXTURE D'ARTICHAUT

Jus à le grecque, coriandre verte et fruitée noire (huile d'olive) de Xavier Alazard .

Sorbet à l'harissa doux.

ARTICHOKE TEXTURE

Greek style jus, coriande and fruity black olive oil by Xavier Alazard.

Mild harissa sorbet.

39 €

LA CAROTTE

En croûte feuilletée à la cardamome verte.

Pâte de citron et oignons nouveaux.

CARROT

Flaky pastry crust with green cardamom.

Paste of lemon and spring onions.

37 €

LES ENTREES APPETIZERS

LE DOS DE SAUMON

Fondant et à peine fumé.

Miroir à la betterave, noisettes toastées, jus de persil.

BACK OF SALMON

Fondant and barely smoked.

Beetroot miroir, toasted hazelnuts, parsley jus.

39 €

LE FOIE GRAS DE CANARD

En croute de pain épicié. Chutney de cerises, giroles de Sologne.

Caramel au vin d'hypocras.

DUCK FOIE GRAS

In a gingerbread crust. Cherry chutney, Sologne chanterelles.

Caramel with hypocras wine.

43 €

*** LE CAVIAR DE SOLOGNE**

Blanc manger de langoustines.

Haricots riz de Chambord, plancton marin.

**SOLOGNE CAVIAR*

Lobster savory flan.

Chambord rice beans, marine plankton.

75 €

LES POISSONS FISH DISHES

LE LIEU JAUNE IKEJIME

Confit au beurre noisette Buccin et poutargue.

Brassicacées, jus de poulet au verjus.

POLLACK IKEJIME

Confit with butter sauce. Whelk and tuna roe.

Brassicacées, chicken jus with verjuice.

61 €

LE SAINT PIERRE

Poêlé. Araignée de mer et amarante à la vapeur.

Jus crémé. Pâte d'agrumes.

JOHN DORY

Pan-fried. Sea urchin and steamed amaranth.

Creamy jus. Citrus jelly.

68 €

LES VIANDES **MEAT**

LE PIGEONNEAU DE Mathieu ANEZO
Rôti au jus de presse. Pomme de terre au lard.
La cuisse en croustis, quelques girolles.
SQUAB by Mathieu ANEZO
Roasted with the press juices. Potato with bacon.
Thigh croustis.some chanterelles.

63 €

LA PINTADE DE GUYLAINE ET DAMIEN LEROUX
Filet poêlé. Crème d'herbes aromatiques.
Le gras de cuisse confit, rissole de persil. Truffe de Touraine.
THE GUINEA FOWL FROM GUYLAINE AND DAMIEN LEROUX
Pan fried fillet. Aromatic herb cream.
Confit of thigh fat, roasted parsley. Touraine truffles.

59 €

LE CARRÉ ET L'ÉPAULE D'AGNEAU
Doré au sautoir, polenta croustillante au safran du val de Loire.
Béarnaise d'aubergines, jus de poêlage au carvi .
RACK AND SHOULDER OF LAMB
Lightly pan fried, crunchy polenta with Loire valley saffron.
Eggplant bearnaise, cooking jus with caraway.

65 €

LES FROMAGES **CHEESE**

CHARIOT DE FROMAGES AFFINES PAR Rodolphe LE MEUNIER
TROLLEY OF SELECTED CHEESES MATURED BY Rodolphe LE MEUNIER

22 €

LE CAILLÉ DE CHÈVRE DE LA CABINETTE
Sur un pressé de légumes grillés.
Vinaigrette à la sarriette, paprika et graine d'ajowan.
GOATS CHEESE CURD FROM LA CABINETTE
On a bed of grilled vegetables.
Savory, paprika and ajowan seed vinaigrette.

24 €

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) / CHILDREN'S MENU (up to 12 years old)

35 €

***Plats avec supplément dans le cadre d'un forfait 1/2 pension**

** Dishes with an extra charge as part of a 1/2 board package.*

Toutes nos viandes sont d'origine française . All our meats are of French origin

MENU NATURE 85 € (SUPPLÉMENT 14 € AVEC FROMAGE)
AVEC L'ACCORD METS ET VINS 138€ (Verre de vin 8cl par plat)
"NATURE" MENU 85 € (14 € EXTRA FOR CHEESE)
WITH THE FOOD AND WINE PAIRING 138 € (A 8 cl glass of wine per course)

LA BETTERAVE

Comme un entremets. Miroir parfumé au café.

Sablé noisettes. Betterave fumée.

BETROOT

Dessert style. Coffee flavored miroir.

Hazelnut shortbread. Smoked beetroot.



TEXTURE D'ARTICHAUT

Jus à la grecque, coriandre verte et fruitée noire(huile d'olive) de Xavier Alazard .

Sorbet à l'harissa doux.

ARTICHOKE TEXTURE

Greek style jus, coriandre and fruity black olive oil by Xavier Alazard.

Mild harissa sorbet.



LA CAROTTE

En croûte feuilletée à la cardamome verte.

Pâte de citron et oignons nouveaux.

CARROT

Flaky pastry crust with green cardamom.

Paste of lemon and spring onions.



LA NECTARINE

Rôti au miel du domaine « Abelha »

Ganache montée à l'amande, sorbet pêche lavande.

NECTARINE

Roasted with "Abelha" honey from the estate.

Almond ganache, peach and lavender sorbet.

ESCAPADE GOURMANDE 119€ (SUPPLÉMENT 14€ AVEC FROMAGE)
AVEC L'ACCORD METS ET VINS 182€ (Verre de vin 8cl par plat)
GOURMET ESCAPADE 119€ (14€ EXTRA FOR CHEESE)
WITH FOOD AND WINES PAIRING 182€ (Glass of wine 8cl per course)

LE FOIE GRAS DE CANARD

En croute de pain épicé. Chutney de cerises, giroles de Sologne.
Caramel au vin d'hypocras.
DUCK FOIE GRAS
In a gingerbread crust. Cherry chutney, Sologne chanterelles.
Caramel with hypocras wine.



TEXTURE D'ARTICHAUT

Jus à le grecque, coriandre verte et fruitée noire(huile d'olive) de Xavier Alazard .
Sorbet à l'harissa doux.
ARTICHOKE TEXTURE
Greek style jus, coriande and fruity black olive oil by Xavier Alazard.
Mild harissa sorbet.



LE LIEU JAUNE IKEJIME

Confit au beurre noisette Buccin et poutargue.
Brassicacées, jus de poulet au verjus.
POLLACK IKEJIME
Confit with butter sauce. Whelk and tuna roe.
Brassicacées, chicken jus with verjuice.



LA PINTADE DE GUYLAINE ET DAMIEN LEROUX

Filet poêlé. Crème d'herbes aromatiques.
Le gras de cuisse confit, rissole de persil. Truffe de Touraine.
THE GUINEA FOWL FROM GUYLAINE AND DAMIEN LEROUX
Pan fried fillet. Aromatic herb cream.
Confit of thigh fat, roasted parsley. Touraine truffles.



LA FRAMBOISE

Au cassis, Sorbet citron basilic.
Coulis de framboise confituré.
RASPBERRY
With blackcurrant, lemon and basil sorbet.
Jammy raspberry coulis.

Toutes nos viandes sont d'origine française/ All our meats are of french origin

DÉGUSTATION 165€ AVEC L'ACCORD METS ET VINS 248€ (Verre de vin 8cl par plat)
TASTING MENU 165€ WITH FOOD AND WINES PAIRING 248€ (Glass of wine 8cl per course)

*** LE CAVIAR DE SOLOGNE**

Blanc manger de langoustines. Haricots riz de Chambord, plancton marin.

**SOLOGNE CAVIAR*

Lobster savory flan. Chambord rice beans, marine plankton.



LE FOIE GRAS DE CANARD

En croute de pain épicé. Chutney de cerises, girolles de Sologne.

Caramel au vin d'hypocras.

DUCK FOIE GRAS

In a gingerbread crust. Cherry chutney, Sologne chanterelles.

Caramel with hypocras wine.



LE SAINT PIERRE

Poêlé. Araignée de mer et amarante à la vapeur. Jus crémé. Pâte d'agrumes.

JOHN DORY

Pan-fried. Sea urchin and steamed amaranth. Creamy jus. Citrus jelly.



COLLECTION DE TOMATES

Parfumée au Palmarosa. Sorbet gaspacho vert.

COLLECTION OF TOMATOES

Flavored with Palmarosa. Green gazpacho sorbet.



LE PIGEONNEAU DE Mathieu ANEZO

Rôti au jus de presse. Pomme de terre au lard. La cuisse en cromesquis, quelques girolles.

SQUAB by Mathieu ANEZO

Roasted with the press juices. Potato with bacon. Thigh cromesquis. some chanterelles.



LE CAILLÉ DE CHÈVRE DE LA CABINETTE

Sur un pressé de légumes grillés. Vinaigrette à la sarriette, paprika et graine d'ajowan.

GOATS CHEESE CURD FROM LA CABINETTE

On a bed of grilled vegetables. Savory, paprika and ajowan seed vinaigrette.



LA FRAMBOISE

Au cassis, Sorbet citron basilic. Coulis de framboise confituré.

RASPBERRY

With blackcurrant, lemon and basil sorbet. Jammy raspberry coulis.



LE TUBE AU GRUÉ DE CACAO ET GIANDUJA

Soupe chocolat à la fève de tonka. Lait moussieux à la cardamome verte.

THE TUBE WITH COCOA NIBS AND GIANDUJA

Chocolate soup with tonka bean. Creamed milk with green cardamom.

Ce menu est servi uniquement pour l'ensemble de la table

Commande enregistrée jusqu'à 13h 30 au déjeuner et 21h 00 pour le dîner.

This menu is served for the whole table until 1.30 pm for lunch and 9:00 pm for dinner.

LES DESSERTS

DESSERTS

LA FRAMBOISE

Au cassis, Sorbet citron basilic.

Coulis de framboise confituré.

RASPBERRY

With blackcurrant, lemon and basil sorbet.

Jammy raspberry coulis.

23 €



LE TUBE AU GRUÉ DE CACAO ET GIANDUJA

Soupe chocolat à la fève de tonka. Lait moussoux à la cardamome verte.

THE TUBE WITH COCOA NIBS AND GIANDUJA

Chocolate soup with tonka bean. Creamed milk with green cardamom.

23 €



LA NECTARINE

Rôti au miel du domaine « Abelha »

Ganache montée à l'amande, sorbet pêche lavande.

NECTARINE

Roasted with "Abelha" honey from the estate.

Almond ganache, peach and lavender sorbet.

22 €

NOS CAFES : OUR COFFEES

Café du Brésil « Sul de minas » « Sul de minas » Brazilian coffee

Expressif, arôme légèrement safrané, onctueux, faible en acidité.
Expressive, slightly saffron aroma, creamy, low in acidity.



Café moka d’Ethiopie Ethiopian Moka coffee
Peu de caféine, expression fleurie, un café très délicat Légèrement acidulé.
Low in caffeine, floral notes, a very delicate coffee. Slightly acidic.



Capuccino Cappucino
A votre choix, café du Brésil ou moka d’Ethiopie, associé d’une mousse De lait entier.
Choose from Brazilian coffee or Ethiopian moka, served with a full-cream milk foam.

NOS INFUSIONS : OUR HERBAL TEAS:

Verveine Verbena

Senteur douce et citronnée, parfum fruité.
Mild lemony aroma, fruity taste.



Tilleul Linden blossom
Son odeur boisée et fleurie évoque le sous bois, légère âpreté.
It's woody perfume evokes the undergrowth, slightly bitter.



Menthe Mint
Odeur élégante de peppermint, parfum léger de poivre doux.
Elegant peppermint aroma, a light scent of mild pepper.



Camomille Chamomile
Odeur de cédrat, parfum suave, note légèrement amère.
Citrus aroma, sweetly scented, slightly bitter note.



NOS THES : OUR TEAS:

Ceylan Saint James Orange Pekoe Ceylan Saint James Orange Pekoe

Originaire du jardin Saint James au Sud du Sri-Lanka, ce thé noir aux feuilles matures présente une infusion légère, cuivrée et très aromatique.
Originating from the Saint James garden in the south of Sri Lanka, this black tea made with mature leaves is lightly infused, coppery and very aromatic.



Yunnan Impérial de Chine Yunnan Impérial from China
Surnommé « le Moka des thé », ce thé noir pousse au sud ouest de la Chine, ses parfums chauds rappellent ceux de la châtaigne
Named "The Moka of teas" this black tea grows in south west China, it's warm notes are similar to those of sweet chestnut



Darjeeling Darjeeling
Les jardins de Darjeeling sont situés au Nord Est de l’Inde, sur les flancs de l’Himalaya qui offrent des thé au bouquet, fruité notes miellées et végétales.
The Darjeeling gardens are situated in the north east of India on the slopes of the Himalaya giving teas with fruity aromas and honey and vegetal notes.



Lapsang Souchong Chine Lapsang Souchong from China
C’est le plus léger des thé noirs fumés au bois de pin ou d’épicéa. Produit dans la province du Fujian, à l’est, ses longues feuilles âgées grandes et épaisses, développent à l’infusion un arôme délicat.
This is the lightest of the black teas smoked with pine wood or spruce fir. Grown in the province of Fujian in the east, its aged leaves are big and thick and long developing a delicate aroma when infused.



Earl Grey Earl Grey
Grand Classique anglais. Il présente un très bon équilibre entre l’arôme de la bergamote et celui du thé noir de Chine.
The great English classic. It has a very good balance between the aromas of bergamot and black tea from China.



Thé vert sencha Sencha Green tea
Provenant de la province de Zhejiang sa douceur et ses parfums discrets fruités vous étonneront.
Grown in the province of Zhejiang, you'll be surprised by it's discreet fruity scents and its sweetness.

NOS THES PARFUMES : OUR FRAGRANT TEAS:

Thé vert au jasmin Chung Hao Green tea with Chung Hao jasmine

Produit à partir d’un thé vert de belle qualité en provenance de Chine, mélangé à des fleurs fraîches de jasmin jusqu’à ce qu’il s’imprègne du parfum fleuri délicat et plein de fraîcheur.
Made using high quality green tea from China, mixed with fresh jasmine flowers until it is enhanced with a delicate and fresh flowery perfume.



Thé noir aux fruits rouges Black tea with red fruits
Thé noir de Chine et du Sri Lanka associé à des fruits rouges sélectionnés : Groseille, cerise, framboise.
Black tea from China and Sri Lanka flavored with carefully chosen red fruits: Redcurrant, cherry, raspberry.



Thé vert parfumé Fragrant Green tea
Sur une base de Sencha de Chine arôme rhubarbe et fraise des bois quelques pétales de bleuet et d’hélianthe apportent beaucoup de fraîcheur.
Made with Sencha tea from China, rhubarb and wild strawberry aromas as well as some cornflower and sunflower petals bring lots of freshness.