

Tous nos plats sont «fait maison» ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Menu Semaine Gourmande 47,00 € (Boissons Comprises hors eau)

Menu servi du Samedi 9 au Samedi 23 octobre 2021

Bernache de Chez Patrice Colin et ses Amuses Bouches

Mise en Bouche «Terre et Mer»

Bavarois de Langoustines Mousse de Légumes Racines et Caviar de Hareng

« Les Pommes de Terre du Pensier et Champignons des Bois »

Gnocchis au Parmesan et Champignons, Lard de Colonnata, Crème de Noilly au Genièvre

☀️☀️☀️ Intermède Fraîcheur ☀️☀️☀️

«Le Cochon du Haut Bois»

Le Filet Mignon Rôti, Jus d'Aromates, Purée de Maïs et Légumes de Saison

«Le Chèvre Frais de Madame Pousse»

En Panna Cotta Huile de Petit Pois et Pain Mendiant

«Autour de la Poire d'Olivet»

Le Savarin à la Poire d'Olivet,

Crème Légère Chocolat Blanc Yuzu

Café et ses Mignardises

Accord Mets et Vins de la Vallée du Loir

Tous nos plats sont «fait maison» ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Le Gourmet

34,00 €

(une entrée au choix + un plat au choix + un fromage ou un dessert)

**** Mise en Bouche ****

Les Légumes du Moment

11,00 €

Légumes en Mosaïque au Basilic et Jambon Cru à la Vinaigrette Balsamique

(vegetables of season and raw ham with basil mouss in terrine with balsamic frenchdressing) -7-10-11-13

Piquillos et Morue

11,00 €

Piquillos Farcis à la Brandade de Morue, Jus Corsé au Piment d'Espelette

(little sweet pepper stuffed with brandade and espellette pimento sauce) -4-7-10-12

L'œuf de Plein Air de Monsieur Debray

11,00 €

« Recette Médiévale » Les Œufs Frits et Servis en Civet d'oignons selon une Recette Française du XIV ème Siècle

(frie eggs and onion civet medieval french recipe) -1-12

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Gourmet selon l'Arrivage

19,00 €

En Filet Grillé sur Peau, au Coulis de Poivron Doux et Riz Trois Couleurs Safrané

(fillet of fish cooked on skin with sweet pepper sauce and rice three color flavoured with safron) -1-3-4-5-7-8-11-

La Canette

19,00 €

La Poitrine Rôtie au Confit de Vinaigre Balsamique et Gingembre, Purée de Légumes Racines et Légumes de Saison

(duckling fillet roasted with balsamic vinegar sauce flavoured with ginger, mashed root vegetables and season végétales) -7-9-12-

Le Demi Coquelet

19,00 €

Recette Médiévale, au Verjus Liaison au Jaune d'œuf, Champignons Sauté aux Épices, Recette Italienne du XIV ème Siècle

(young cockerel roasted in verjus sauce and mushrooms pan fried with spices, medieval recipe) -1-3-7-11-12-

L'Ardoise de Fromages de notre Région ou Dessert Choisi dans la Carte

Fromage et Dessert dans le menu Supplément de 6,00 €

(cheese or desert chosen from the desert menu)

Formule du Gourmandin 25,50 €

(entrée + plat) ou (plat + dessert signalé par *) servie à déjeuner du mardi au vendredi hors jours fériés

Tous nos plats sont «fait maison» ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Le Gastronom

48,00 €

(une entrée au choix + un plat au choix + un fromage ou un dessert)

**** *Mise en Bouche* ****

Le Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest

20,00 €

Cuit en Terrine et Servi Accompagné de son Chutney Pomme Passion et de ses Pains Grillés

(home made foie gras potted with chutney of apple and passion fruit) -1-7-11-12-

Coquillages et Crustacé

20,00 €

Dé-coquillés sur Ratatouille Minute à l'Émulsion de Badiane

(shellfish and crustacean on vegetables stew with anised emulsified sauce) -1-2-3-4-5-7-9-14

**** *Intermède Fraîcheur* ****

Le Poisson du Gastronom selon l'Arrivage

28,00 €

En Pavé Doré au Beurre, sur Cassoulet Breton, Andouille Grillée et son Jus Corsé

(pavé of fish roasted in butter with paimpol beans with corsican juice) -1-3-4-7-12-

Le Bœuf Français

28,00 €

La Langue de Chat à la Plancha Sauce au Vin de Chinon, à la Moëlle, Tatin d'Échalotes et Légumes du Moment

(peace of rump steack pan fried with red chinon wine sauce and marrow, shallots tatin tart and vegetables of season) 1-3-5-7-8-10-12

L'Ardoise de Fromages de notre Région ou Dessert Choisi dans la Carte

Fromage et Dessert dans le menu Supplément de 6,00 €

(cheese or desert chosen from the desert menu)

Tous ces plats peuvent être facturés à la carte selon les prix en marge

Votre repas sera accompagné de notre Pain Maison

Nous sommes tributaire des aléas de la saison,

Si un produit venait à manquer merci de ne pas nous en tenir rigueur.

Tous nos plats sont « fait maison » ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts

L'Apicius

58,00 €

Menu à 56,00 euros, mise en bouche, entrée, poisson, viande, fromage et dessert.

**Apicius, Cuisinier Officiel de L'empereur Tibère,
il a professé l'art de la bonne chère.**

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de votre table

*Nous avons concocté pour vous ce menu dégustation
servi en cinq services*

*Composé de nos meilleures spécialités du moment,
pour vous en faire voir de toutes les saveurs.*

*Ce menu dégustation peut contenir les allergènes cités dans la carte,
Merci de nous prévenir de vos allergies.*

La Carte des Desserts

Les desserts sont à commander au début du repas, merci d'avance.

I'Ardoise de Fromages du Dunois *	9,00 €
<i>Fromages de Vache de chez Monsieur Moulin, Fromages de Chèvre de chez Madame Pousse</i> (plate of cheese of mr moulin and mrs pousse) 1-7-8-9-	
Fraises sur Biscuit Moelleux Amande, Crème Légère à l'Estragon, Tuiles Spéculoos	9,00 €
(strawberries on almond biscuit, with tarragon cream and speculoos crunshed) 1-3-7-8-	
Millefeuille Craquelin Noisettes et Crémeux Chocolat, Crème Glacée à la Vanille de Madagascar	9,00 €
(hazelnut and Creamy Chocolate Cracker Millefeuille, Madagascan Vanilla Ice Cream) 1-3-7-8-	
La Soupe de Fruits Frais au Sirop d'Agrumes, Sorbet Fraise Menthe et Tuile Cristalline	9,00 €
(assortiment of fruits in citrus sirup with strawberries and mint sorbet) 1-7	
Mille-feuilles à ma Façon, Crème Légère à la Vanille de Madagascar, Crème Glacée au Caramel au Beurre Salé	9,00 €
(mille feuilles vanillia cream and caramel salt butter ice cream) 1-3-7-8-	
I'Assortiment de Sorbets du Moment Fait Maison *	9,00 €
(home made sorbet assortment) 1-7	
Le Soufflé Glacé au Grand Marnier Cordon Rouge *	9,00 €
(grand marnier chilled soufflé) 3-7	
Le Dessert Médiéval « Croûtes Dorées et Crème de Cerises » et Boutes Hors	9,00 €
(french toast safran and cherry cream) 1-3-7-12	
I'Assiette Gourmande de nos Desserts (6,00 € de supplément avec le menu)	13,00 €
(three deserts in assortment) 1-3-7-8-12	
le Moka Gourmand *	9,00€
(coffee with assorted of dessert) 1-3-7-8-12	

Le Petit Gastronomes 14,50 €

(ce menu est servi aux enfants de moins de 12 ans)

Pour que tu puisses toi aussi participer à la fête ! à toi de choisir

L'Oeuf Bio

Cuit Poché à la Crème et Purée de Légumes

(boiled egg on mashed of vegetables with cream) 1-3-5-7-

5,00€

Pâte du Chef

Le Pâté Jaune selon Rodolphe et ses Toasts

(fois gras pate and toast) 1-

5,00 €

Le Petit Filet de Poisson

Doré au Beurre et légumes du Moment

(fillet fish chef sauce) 1-4-7-8-9-11-

8,00 €

La Petite Pièce du Boucher

Cuite à la Plancha et la Sauce du Chef

(meat of butcher cook on plancha with chef sauce) -5-7-9- 12-

8,00 €

Le Chocolat

En Gâteau et sa Crème Glacée à la Vanille

(chocolate cake with vanilla ice cream) 1-3-7-8-

4,00 €

Le Dessert Glacé

Vacherin Minute Vanille ou Fruits Rouges

(Vacherin) -3-7-8-

4,00 €

Si tu manges bien une surprise t'attend à la fin du repas.

Bon appétit...

Chers Clients, nous avons à cœur de vous faire partager notre cuisine, si toutefois vous aviez quelques restrictions dans votre alimentation, nous vous serions reconnaissants de nous en faire part au début de votre repas voire mieux, à votre réservation, afin d'adapter notre cuisine.

Liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire

pouvant se trouver dans les plats qui vous sont proposés,
vous retrouverez le ou les numéros correspondants
à chaque allergène précisé par plat.

- 1- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre...),
- 2- Crustacés et produits à base de crustacés,
- 3- Œufs et produits à base d'œufs,
- 4- Poissons et produits à base de poissons,
- 5- Arachides et produits à base d'arachides,
- 6- Soja et produits à base de soja,
- 7- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose),
- 8- Fruits à coque, (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches...),
- 9- Céleri et produits à base de céleri,
- 10- Moutarde et produits à base de moutarde,
- 11- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,
- 12- Anhydride sulfureux et sulfites,
- 13- Lupin et produits à base de lupin.
- 14- Mollusques et produits à base de mollusques.

*L'accueil et la cuisine sont notre métier,
demandez nous conseil pour profiter pleinement de ce moment.*