

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

Le Gourmet

37,00 €

(une entrée au choix + un plat au choix + un fromage ou un dessert. Servi tous les jours hors jours fériés)

**** Mise en Bouche ****

La Tomate du Maraîcher et Fromage Frais de Monsieur Moulin

12,00 €

Bavarois de Fromage Frais et Tomates en Deux Textures, Huile aux Herbes Fraîches

(fresh cheese and tomato bavarois in two textures, oil with fresh herbs) -5-7-12

Les Légumes du Moment

12,00 €

Guacamole de Pois Maraîchers et Légumes du Moment Cuits et Crus à la Vinaigrette de Noisette et Herbes Folles

(guacamole of vegetable peas and assorted of vegetables with hazelnuts french dressing and fresh herb's) -7-8-9-10-12

L'œuf de Plein Air de Monsieur Debray

12,00 €

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

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

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Gourmet selon l'Arrivage

23,00 €

En Filet Grillé sur Peau, Chlorophylle d'Herbes, et son Écrasé de Pomme de Terre du Pensier

(fillet of fish grilled on skin, herb chlorophyll, and its mashed potatoes from le pensier farm) -1-4-7-11

L'Araignée de Veau de l'Aveyron

23,00 €

Poêlée Sauce Jus d'agrumes et Epices Douces, Déclinaison de Carottes

(spider veal sauce citrus juice and sweet spices, variety of carrots) 5-7-12-

La Caille Royale Française *Recette Médiévale* »

23,00 €

Entière, Farcie de Fromage Frais et Moëlle, Lardée et Rôtie, Champignons Sautés aux Epices Selon Taillevent XV^{ème} siècle

(quail stuffed with fresh cheese and marrow, bacon roasted and assorted of mushroom with spices) -9-

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

Fromage et Dessert dans le menu Supplément de 6,50 €

(cheese or dessert chosen from the dessert menu)

Formule du Gourmandin 30,00 €

(entrée + plat) ou (plat + dessert signalé par *) choisis dans le gourmet servie à déjeuner le mercredi et vendredi hors jours fériés

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

Le Gastronomes 54,00 €

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

**** Mise en Bouche ****

Le Foie Gras de Canard Origine France

22,00 €

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

(home made foie gras potted with chutney of beetroot blackcurrant and ginger) -1-7-11-12-

Le Saumon Gravlax

22,00 €

Cuit au Sel et Mariné au Gin, Mousse de Raifort, Huile d'Herbes et Micro-Pousses

(salt baked gravlax, horseradish mousse, herb oil and micro sprouts) -4-5-7-8-9-11

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Gastronomes selon l'Arrivage

32,00 €

En Pavé Doré au Beurre, sur Cassoulet de Coco de Paimpol et Andouille du Perche et son Jus Corsé au Piment d'Espelette

(pavé of fish cooked with butter, coco de paimpol with gravy flavoured with espelette pimento) -1-3-4-7-12-

Le Bœuf Français « Langue de Chat »

32,00 €

Cuit à la Plancha, Sauce au Vin « Manseng Noir » Polenta Grillée et Girolles

(piece of beef cooked à la plancha, black manseng wine sauce, potatoes from pensier and girolles) -5-7-12

I'Ardoise de Fromages de notre Région ou Dessert Choisi dans la Carte Fromage et Dessert dans le menu Supplément de 6,50 €

(cheese or dessert chosen from the dessert 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 tributaires des aléas de la saison,

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

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

L'Apicius

66,00 €

Menu en six services

**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 six 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.

L'Ardoise de Fromages du Dunois *	10,00 €
<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-	
Le Soufflé Glacé à la Chartreuse Verte *	10,00 €
(iced soufflé flavoured with Green Chartreuse) 3-7-12-	
Mirabelles Rôtis sur Biscuit Moelleux Amande, Crème Légère au Thé Earl Grey, Tuiles Spéculoos	10,00 €
(apricots roasted on almond biscuit, with earl grey the cream and speculoos crunshed) 1-3-7-8-	
Tartelette Sablé à la Fleur de Sel, Marquise au Chocolat et sa Crème Glacée à la Lavande	10,00 €
(fleur de sel shortbread tartlet, chocolate mouss and lavender ice cream) 1-3-7-8-	
Succès Amande, Fruit de Saison, Crème Légère à la Rose	10,00 €
(succes almond, seasonal fruit, light rose cream) 1-3-7-	
L'Assortiment de Sorbets du Moment Faits Maison *	10,00 €
(home made sorbet assortment) 1-7	
Le Dessert Médiéval « Croûtes Dorées et Crème de Cerises » et Boutes Hors	10,00 €
(french toast safran and cherry cream) 1-3-7-12	
L'Assiette Gourmande de nos Desserts (7,00 € de supplément avec le menu)	15,00 €
(three deserts in assortment) 1-3-7-8-12	
le Moka Gourmand *	10,00 €
(coffee with assorted of dessert) 1-3-7-8-12	

Le Petit Gastronomes 16,00 €

(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

La Tomate et Fromage Frais

Salade au Fromage Frais et Tomate

(fresh goat cheese tartar with small vegetables) 1-5-7-10-12-

6,00 €

Oeuf de Monsieur Debray

Frit sur Purée de Légumes Racine et Jus d'Agrumes

(egg fried on root vegetable puree and citrus juice) 1-3

6,00 €

Le Petit Filet de Poisson

Doré au Beurre et légumes du Moment

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

10,00 €

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-

10,00 €

Le Chocolat

En Gâteau et sa Crème Glacée à la Vanille

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

5,00 €

Le Dessert Glacé

Les Sorbets aux Fruits Rouges et ses Meringues

(red fruit sorbet) -8-

5,00 €

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.*