

Tous nos plats sont «faits 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 ****

L'œuf de Plein Air de Monsieur Debray

11,00 €

Poché sur Pain Perdu aux Épices, Duxelles de Champignons et Cappuccino de Foie Gras

(boiled egg on french toast flavoured with spices and mushroom with foie gras emulsified sauce) 1-3-5-7-12-

Chevreuril de Chasse

11,00 €

La Terrine de Chevreuil aux Fruits Secs Compoté de Pomme et Oignons à la Sauge

(venison terrine with dried fruits apple and onion compote with sage) 1-3-7-8-10-12

La Courge et l'Amande

11,00 €

« Recette Médiévale » Potage de Courge au Lait d'Amande selon une Recette Française du XIV^{ème} Siècle

(pumpkin soup with almond milk) -7-8

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Gourmet selon l'Arrivage

19,00 €

En Filet Grillé sur Peau au Beurre de Cresson sur Écrasé de Pomme de Terre du Pensier

(fillet of fish cooked on skin with watercress sauce on chopped potatoes and chives) -1-3-4-7--

L'Agneau de la Ferme de Beauregard

19,00 €

Effiloché d'Epaule d'Agneau Confite Fruits Secs, et son Jus Corsé aux Epices, Légumes de Saison

(confit shoulder dried fruits, and its full-bodied spiced gravy, seasonal vegetables) 3-5-7-9-12-

La Caille « Recette Médiévale »

19,00 €

Entière, Farcie de Fromage Frais et Moëlle, Lardée et Rôtie, Purée de Lentilles au Safran Parmesan Selon Taillevent XV^{ème} siècle

(quail stuffed with fresh cheese and marrow, bacon roasted and assorted of mushroom with spices) -1-3-7-

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 mercredi au vendredi hors jours fériés

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

Le Gastronomes 48,00 €

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

**** Mise en Bouche ****

Le Foie Gras de Canard Origine France

Cuit en Terrine et Servi Accompagné de son Chutney Betterave Cassis Gingembre et ses Pains Grillés

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

20,00 €

(home

Noix de Saint Jacques Françaises

Juste Snackées sur Poireaux Confit, Beurre d'Huîtres au Basilic

(scallops pan fried on leek cooked in butter with oyster sauce flavoured with basil) -1-3-4-7-9-12-14

20,00 €

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Gastronomes selon l'Arrivage

En Filet Rôti au Beurre d'Agurmes, Purée de Légumes Racines et Carottes Confites

(filet of fish roasted in butter with root vegetables puré and oranges sauce) -1-3-4-7-

28,00 €

Le Bœuf Français

La Langue de Chat à la Plancha Sauce Poivrade Cacao aux Épices, Champignons et Polenta Grillé

(piece of rump steak pan fried with sweet pepper sauce and mushroom and grilled polenta) 1-3-5-7-8-10-12

28,00 €

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 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

58,00 €

Menu à 58,00 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-	
Pomme Rôtie sur Sablé Amande Façon Tatin	9,00 €
(apple pie) 1-3-7-	
Dacquoise au Chocolat Giandujà, Crème Glacée à la Vanille Bourbon et Tuile Cristalline Café	9,00 €
(hazelnuts and almond biscuit, with chocolate mouss and vanilla ice cream) 1-3-7-8-	
Gratin de Fruits de la Passion et son Coulis de Fruits Rouges *	9,00 €
(passion fruit in gratin with redfruits coulis) 1-3-7-	
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 Faits Maison *	9,00 €
(home made sorbet assortment) 1-7	
Le Cèpe de Nougat Glacé et son Coulis à la Crème de Café *	9,00 €
(Iced Nougat Cep and its Coffee Cream Coulis) 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 de Monsieur Debray

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-yvfu

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.*