

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

Le Gourmet

35,00 €

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

**** Mise en Bouche ****

Les Asperges Blanches

12,00 €

En Deux Textures à la Vinaigrette d'Orange

(white asparagus with oranges french dressing) 1-7-8-10-11-12

Maquereaux, Faisselle de Monsieur Moulin, Légumes Maraîchers

12,00 €

Filet de Maquereaux en Escabèche sur Fine Tarte Craquante au Fromage Frais et Légumes du Moment, Pickles et Huile de Cébette

(mackerel fillet in escabeche on a thin crispy tart with fresh cheese and vegetables of the moment, pickles and cébette oil) 1-3-7-8-10-12

L'Agneau de la Ferme de Beauregard «Recette Médiévale»

12,00 €

Le Gigot d'Agneau en Pâté Cuit en Pot et Arrosé de Vinaigre aux Épices selon une Recette Française du XIV ème Siècle

(pate of lamb medieval french recipe) -1-5-8-10-12

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Gourmet selon l'Arrivage

23,00 €

En Filet Grillé sur Peau au Coulis de Langoustines et Menues Feuilles

(Grilled Fillet on Skin with Langoustine Coulis and Leafy Greens) -1-2-3-4-7-

Rognon de Veau Français

23,00 €

Poêlé, Cappuccino de Foie Gras, Champignons et Pommes de Terre du Pensier

(seared veal kidney, with foie gras emulsified sauce, mushroom and potato of pensier farm) -5-7-

La Poulette des Volailles de Florence « Recette Médiévale »

23,00 €

Emincée au Verjus Liaison au Jaune d'œuf, Purée de Lentilles au Safran et Parmesan Recette Italienne du XIV ème Siècle

(chicken roasted and sliced in verjus sauce and lentil puree, 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 6,50 €

(cheese or desert chosen from the desert menu)

Formule du Gourmandin 28,00 €

(entrée + plat) ou (plat + dessert signalé par *) 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 Betterave Cassis Gingembre et ses Pains Grillés

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

Langoustines et Céleri d'Antoine le Maraîcheur

22,00 €

Quelques Belles Queues Décortiquées Juste Snackées, Mousseline de Céleri, Émulsion de Céleri au Poirre de Sichuan

(dublin bay prawn pan fried on celeriac purée with celeriac emulsified cream flavoured with sechuan pepper) -1-2-3-4-7-9-12-

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Gastronomes selon l'Arrivage

32,00 €

En Filet Rôti au Beurre de Cresson, Purée de Légumes Racines et Légumes Glacés d'Antoine

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

Le Demi-Pigeonneau de Racan

32,00 €

en deux Cuissons, la Poitrine Rôtie, Aile et Cuisse Confités en Pastilla aux Épices Douces, et son Jus Corsé

(half young pigeon this breast roasted, legs and wings cooked in pastilla with sweet spices sauce) -1-3-5-7-12

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)

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

64,00 €

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.

I'Ardoise de Fromages du Dunois * <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-	10,00 €
Pomme Rôtie sur Sablé Amande Façon Tatin (apple pie) 1-3-7-	10,00 €
Moelleux Amande, Pain d'Épices et Citron, Sorbet Rhubarbe Orange, Craquelin Amande (almond cake, gingerbread and lemon, orange rhubarb Sorbet,almond cracker)1-3-7-8-	10,00 €
Biscuit Cœur Coulant au Chocolat Giandujà et sa Crème Glacée au Thé Earl Grey (giandujà chocolate biscuit with earl grey tea ice cream) -3-7-8-	10,00 €
Mille-feuilles à ma Façon, Crème Légère Rhum, et son Sorbet Ananas (mille-feuilles à ma façon, light rum cream and pineapple sorbet) 1-3-7-	10,00 €
I'Assortiment de Sorbets du Moment Faits Maison * (home made sorbet assortment) 1-7	10,00 €
Le Soufflé Glacé à la Chartreuse Verte * (iced soufflé flavoured with Green Chartreuse) 3-7-12-	10,00 €
Le Dessert Médiéval « Croûtes Dorées et Crème de Cerises » et Boutes Hors (french toast safran and cherry cream) 1-3-7-12	10,00 €
I'Assiette Gourmande de nos Desserts (7,00 € de supplément avec le menu) (three deserts in assortment) 1-3-7-8-12	15,00 €
le Moka Gourmand * (coffee with assorted of dessert) 1-3-7-8-12	10,00 €

Le Petit Gastronomes 15,00 €

(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

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

9,00 €

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-

9,00 €

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

Vacherin Minute Vanille aux Fruits Rouges

(Vacherin) -3-7-8-

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.*