

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. Servi tous les jours hors jours fériés)

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

### Les Asperges Blanches

*En Deux Textures à la Vinaigrette d'Orange*

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

12,00 €

### Les Légumes du Moment

*Guacamole de Pois Maraîcher 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

12,00 €

### Le Maquereau

*Recette Médiévale de Filets en Escabèche de Taverne, avec oignons et épices, Recette Italienne du XIV<sup>ème</sup> siècle*

(mackerel cook in vinegar, spice and onion 14th century italian recipe) -4-12

12,00 €

\*\*\*\* Intermède Fraîcheur \*\*\*\*

### Le Poisson du Gourmet selon l'Arrivage

*En Filet Grillé sur Peau, sur Blé aux Petits Légumes, et son Coulis de Poivron Doux*

(grilled fillet on skin, on wheat with small vegetables, sweet pepper sauce) -1-4-7-

23,00 €

### Le Bœuf Français

*La Langue de Chat à la Plancha, Sauce Confit de Vinaigre Balsamique et Gingembre, Polenta Grillée et Légumes Nouveaux*

(piece of beef cooked à la plancha, balsamic vinegar and ginger confit sauce, grilled polenta and new vegetables) 7-9-12-

23,00 €

### La Poulette des Volailles de Florence *Recette Médiévale* »

*Héricoté en Fricassée Sauce Fenouil au Lait d'Amande, Menues Feuilles aux Herbes Odoriférantes Recette Italienne du XIV Siècle*

(chicken sliced and pan fried with fennel sauce and almond milk, leaves and fragrant herbs 14th century italian recipe) -8-12-

23,00 €

\*\*\*\*\*

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

(cheese or desert chosen from the desert menu)

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

## Formule du Gourmandin

28,00 €

(entrée + plat) ou ( plat + dessert signalé par \* ) choisi 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 Filet Rôti au Beurre, Émulsion Provençale, Légumes Printanier en Deux Textures*

(filet roasted in butter, emulsion provençale, spring vegetables in two textures) -3-4-7-

### Morceau Choisi de Veau Français

32,00 €

*Poêlé et son Jus de Thym au Citron Confit, Champignons du Moment, Légumes de Saison*

(piece of veal pan fried and its thyme juice with lemon confit, mushrooms of the moment, seasonal vegetables) -3-5-7-12

\*\*\*\*\*

**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*

*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.

\*\*\*\*\*

<b>I'Ardoise de Fromages du Dunois *</b>	<b>10,00 €</b>
<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-	
<b>Biscuit Chicorée Praliné et sa Crème Glacée Café</b>	<b>10,00 €</b>
(chicory praline biscuit with coffee ice cream) -3-7-8-	
<b>Moelleux Amande, Pain d'Épices et Citron, Sorbet Rhubarbe Orange, Craquelin Amande</b>	<b>10,00 €</b>
(almond cake, gingerbread and lemon, orange rhubarb Sorbet, almond cracker)1-3-7-8-	
<b>Biscuit Cœur Coulant au Chocolat Giandujà et sa Crème Glacée au Thé Earl Grey</b>	<b>10,00 €</b>
(giandujà chocolate biscuit with earl grey tea ice cream) -3-7-8-	
<b>Succès aux Fraises à ma Façon, Crème Légère à l'Estragon</b>	<b>10,00 €</b>
(success with strawberries in my own way, light cream flavoured with tarragon ) 1-3-7-	
<b>I'Assortiment de Sorbets du Moment Faits Maison *</b>	<b>10,00 €</b>
(home made sorbet assortment) 1-7	
<b>Le Soufflé Glacé à la Chartreuse Verte *</b>	<b>10,00 €</b>
(iced soufflé flavoured with Green Chartreuse) 3-7-12-	
<b>Le Dessert Médiéval « Croûtes Dorées et Crème de Cerises » et Boutes Hors</b>	<b>10,00 €</b>
( french toast safran and cherry cream) 1-3-7-12	
<b>I'Assiette Gourmande de nos Desserts (7,00 € de supplément avec le menu)</b>	<b>15,00 €</b>
(three deserts in assortment) 1-3-7-8-12	
<b>le Moka Gourmand *</b>	<b>10,00 €</b>
(coffee with assorted of dessert) 1-3-7-8-12	

# 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

\*\*\*\*\*

## Les Asperges Blanches

*Cuites Pochée à la Vinaigrette d'Orange*

(white asparagus with oranges french dressing) 1-5-7-10-12-

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 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.*