

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 et jours de fêtes

**** Mise en Bouche ****

Les Légumes du Moment

12,00 €

Guacamole de Pois Maraîcher et Légumes du Moment Cuits et Crus à la Vinaigrette de Noix et Herbes Folles

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

Asperges Blanches au Jus « Recette de la Renaissance »

12,00 €

De Belles Asperges Cuites dans un Bouillon de Volaille Relevé d'Épices et d'Herbes Odoriférantes Selon Bartolomeo Scappi 1570

(asparagus boiled in poultry juice flavoured with spices and parsley, mint and chive) 1-12

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Gourmet selon l'Arrivage

23,00 €

En Filet Grillé à la Plancha, Risotto aux Champignons, Emulsion Provençale, Tuile au Parmesan

(grilled fillet a la plancha, on risotto with mushroom and provençal emulsified sauce) 1-3-4-7-

La Caille Royale Française « Recette Médiévale »

23,00 €

Entière, Farcie de Fromage Frais et Moëlle, Lardée et Rôtie, Champignons Sautés aux Épices 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)

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

Nous sommes tributaires des aléas de la saison,

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

Pour toute table de 8 couverts ou plus, il vous est demandé de nous contacter pour établir le menu à l'avance.

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 IGP Sud-Ouest de Ferm'Adour

22,00 €

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

(home made foie gras potted with chutney of apples and passion fruit flavoured with 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 Grillé sur Peau sur Compoté de Bette et Fenouil au Curry, Tapenade et Huile d'Olives Pictual

(grilled fillet on skin on compote of bette and fennel with curry, tapenade and pictual oil olives) -1-2-3-4-5-7-9- 14

Le Demi-Pigeonneau Royal Français

32,00 €

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

(half young pigeon ths 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 desert chosen from the desert menu)

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

Nous sommes tributaires des aléas de la saison,

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

Pour toute table de 8 couverts ou plus, il vous est demandé de nous contacter pour établir le menu à l'avance.

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.*

Pour toute table de 8 couverts ou plus, il vous est demandé de nous contacter pour établir le menu à l'avance.

La Carte des Desserts

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

I'Ardoise de Fromages du Dunois

Fromages de Vache de chez Monsieur Moulin et des Environs

(plate of cheese of mr Moulin) 1-7-8-9-

10,00 €

Le Soufflé Glacé à la Chartreuse Verte

(iced soufflé flavoured with Green Chartreuse) 3-7-12-

10,00 €

Millefeuille aux Fraises à ma Façon, Crème Légère à la Pistache

(strawberry millefeuille , light pistachio cream) 1-3-7-8-

10,00 €

Biscuit Coeur Coulant de Chocolat Noir et son Sirop de Thé Lacté

(dark chocolate biscuit, flowing heart and milky tea syrup) 1-3-7-8-

10,00 €

I'Assortiment de Sorbets du Moment Faits Maison

(home made sorbet assortment)

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 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

Coco Frit

Oeuf Frit à la Crème sur Purée de Légumes

(boiled egg with cream on vegetables purée) -1-3-7-

6,00 €

Pâte du Chef

Le Pâté Jaune selon Rodolphe et ses Toasts

(fois gras pate and toast) 1-

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 de Viande du Chef

Cuite à la Poêle et la Sauce du Chef

(meat of chef 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.*