

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 *****

Le Cochon de la Tête aux Pieds des Cochonnailles

12,00 €

Les Pieds, les Joues et les Oreilles Désossés en Dariole Grillée, à la Vinaigrette d'Oranges et Coriandre Frais

(feet, cheek and ears boiled and roasted with oranges french dressing and fresh coriander) 5-7-9-10-12

Poireaux Terre et Mer

12,00 €

Le Poireaux Cuit Vapeur à la Vinaigrette de Noisette, Hareng Fumé et Condiment Iodé

(steamed leeks with hazelnut french dressing, smoked herring and iodine condiment) 3-4-6-7-10-12

La Courge et l'Amande «Recette Médiévale»

12,00 €

« 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

23,00 €

En Filet Doré au Beurre, Coulis de Cresson, Écrasé de Pomme de Terre du Pensier

(grilled fish fillet, watercress buttered sauce with mashed potatoes 1-4-7-11

La Canette Française

23,00 €

Le Filet Rôti, Réduction de Confit de Vinaigre Balsamique et Gingembre, Déclinaison de Légumes de Saison

(ducklin fillet roasted, basamic vinegar and ginger sauce, variation of seasonal vegetables) 5-7-12-

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 desert chosen from the desert 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 IGP Sud-Ouest de Ferm'Adour

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-

Noix de Saint Jacques Françaises

22,00 €

Les Saint Jacques juste Snackées sur Purée de Légumes Racines et son Beurre d'Agrumes

(just snacked scallops on root vegetable purée and citrus buttered sauce) -4-7-9-12

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Gastronomes selon l'Arrivage

32,00 €

En Filet Rôti au Beurre, et Légumes Nouveaux en Bouillon d'Aromates aux Épices

(roasted fillet of fish with butter and new vegetables in spicy aromatic broth) -1-3-4-7-12-14-

Le Veau Français

32,00 €

Le Grenadin de Filet de Veau Cuit au Poêlon, Jus Corsé à l'Ail Noire, Purée de Patate Douce et Légumes de Saison

(Veal tenderloin grenadine cooked in a pan, gravy flavoured with black garlic, sweet potato purée and seasonal vegetables) 1-5-7-9-

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

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-	
Millefeuille à ma Façon Crème Légère à la Vanille de Madagascar	10,00 €
(millefeuille light cream with madagascar vanilla) 1-3-7-8-	
Dacquoise au Chocolat Giandujà, Crème glacée à la Vanille Bourbon et Tuile Cristalline Café	10,00 €
(hazelnuts and almond biscuit, with chocolate mouss and vanilla ice cream 1-3-7-8-	
Chaud Froid de Fruits de la Passion et Fruits Rouges	10,00 €
(passion fruit mouss gratinated with red fruits sorbet) 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

Oeuf de Monsieur Debray

6,00 €

Frit sur Purée de Légumes Racine et Jus d'Agrumes

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

Pâte du Chef

6,00 €

Le Pâté Jaune selon Rodolphe et ses Toasts

(fois gras pate and toast) 1-

Le Petit Filet de Poisson

10,00 €

Doré au Beurre et légumes du Moment

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

La Petite Pièce du Boucher

10,00 €

Cuite à la Poêle et sa Sauce du Chef

(meat of butcher cook on plancha with chef sauce) -5-7-9- 12-

Le Chocolat

5,00 €

En Gâteau et sa Crème Glacée à la Vanille

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

Le Dessert Glacé

5,00 €

Les Sorbets aux Fruits Rouges et ses Meringues

(red fruit sorbet) -8-

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.*