

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 Foies des Volailles de Florence

12,00 €

*En Terrine de Cochon des Cochonnailles du Haut Bois, Compoté d'Oignons Salade Folle et Pickles Maison*

(poultry's liver terrine with onion compote, salad and pickles) -3-7-8-10-12

### 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) -5-7-8-9-10-11-12

### Les Œufs de Plein Air de Monsieur Debray « Recette Médiévale »

12,00 €

*Oeufs Frits en Civet d'Oignons Selon une Recette Française du XIV ème Siècle*

(fried eggs in onion stew according to a 14th century french recipe) 1-3-12-

\*\*\*\* Intermède Fraîcheur \*\*\*\*

### Le Poisson du Gourmet selon l'Arrivage

23,00 €

*En Filet Grillé à la Plancha, Risotto aux Champignons, Asperges Vertes et Émulsion Provençale*

(filet grilled a la plancha, risotto with mushrooms, green asparagus and emulsified sauce flavoured with garlic, safron and rosemary) 1-4-7-

### Rognon de Veau Français

23,00 €

*Poêlé, Emulsion à la Crème de Noilly, Duxelles de Champignons et Polenta Crémeuse*

(seared veal kidney, with noilly cream emulsion, mushroom duxelles and creamy polenta) 1-5-7-12

### 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<sup>ème</sup> 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 et jours de fêtes

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-

### Les Asperges Blanches

22,00 €

*En Deux Textures à la Vinaigrette d'Orange et Coriandre Fraîche*

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

\*\*\*\* 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 ) -1-3-4-7-9-

### Le Veau Français

32,00 €

*Le Filet de Veau en Médailles, Cuit au Poêlon, Jus Corsé de Veau, Purée de Patate Douce et Légumes de Saison*

(Veal tenderloin grenadine cooked in a pan, and gravy , sweet potato purée and seasonal vegetables) -6-7-9-

\*\*\*\*\*

### 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*

*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.

\*\*\*\*\*

<b>I'Ardoise de Fromages du Dunois *</b> <i>Fromages de Vache de chez Monsieur Moulin et des Environs</i> (plate of cheese of mr Moulin) 1-7-8-9-	<b>10,00 €</b>
<b>Le Soufflé Glacé à la Chartreuse Verte *</b> (iced soufflé flavoured with Green Chartreuse) 3-7-12-	<b>10,00 €</b>
<b>Millefeuille aux Fraises à ma Façon, Crème Légère à la Pistache</b> (strawberry millefeuille , light pistachio cream) 1-3-7-8-	<b>10,00 €</b>
<b>Dacquoise au Chocolat Giandujà, Crème glacée à la Vanille Bourbon et Tuile Cristalline Café</b> (hazelnuts and almond biscuit, with chocolate mouss and vanilla ice cream) 1-3-7-8-	<b>10,00 €</b>
<b>Aumonière Croustillante de Rhubarbe à l'Orange Crème Anglaise à la Vanille de Madagascar</b> (aumonière crispy rhubarb with orange cold custard with vanilla from madagascar) 1-3-7-	<b>10,00 €</b>
<b>I'Assortiment de Sorbets du Moment Faits Maison *</b> (home made sorbet assortment) 1-7	<b>10,00 €</b>
<b>Le Dessert Médiéval « Croûtes Dorées et Crème de Cerises » et Boutes Hors</b> ( french toast safran and cherry cream) 1-3-7-12	<b>10,00 €</b>
<b>I'Assiette Gourmande de nos Desserts (7,00 € de supplément avec le menu)</b> (three deserts in assortment) 1-3-7-8-12	<b>15,00 €</b>
<b>le Moka Gourmand *</b> (coffee with assorted of dessert) 1-3-7-8-12	<b>10,00 €</b>

# 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

*Frit sur Purée de Légumes Racine et Jus d'Agrumes*

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

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 du Boucher

*Cuite à la Poêle et sa Sauce du Chef*

(meat of butcher 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.*