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

Le Gourmet 33,00 €

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

✲✲✲✲ **Mise en Bouche** ✲✲✲✲

La Terrine Maison **11,00 €**

Terrine de Porc et de Veau aux Foies de Canard, et sa Confiture d'Oignons au Porto

(porc and veal terrine with duck liver with onions jam) -1-3-5-7-8-10-12

Piquillos et Morue **11,00 €**

Piquillos Farcis à la Brandade de Morue, jus Corsé au Piment d'Espelette

(little sweet pepper stuffed cod and garlic corsed juice wiht espellette pimento) -4-5-7-9-10-12

Les Champignons de Saison **11,00 €**

Sautés aux Épices, Recette Médiévale Italienne du XIV ème siècle

(assorted of mushroom pan fried with spices and onions with safron) -1-

✲✲✲✲ **Intermède Fraîcheur** ✲✲✲✲

Le Poisson du Moment selon l'arrivage **18,00 €**

En Filet Grillé sur Peau, sur Couscous de Légumes et son Fumet de Tomate à l'Infusion de Badiane

(fillet of fish grilled on skin on couscous of vegetables with star anised sauce) -1-3-4-7-8-9-11-

Le Bœuf Français **18,00 €**

Le Morceaux Choisi Cuit à la Plancha, Sauce au Curry Black Pearl et Vinaigre Balsamique Champignons et Pomme Rssolées

(the piece of beef cooked on the plancha with foie gras sauce, potatoes and Mushroom) -5-7-9-12

La Caille « *Recette Médiévale* » **18,00 €**

Entière et Farcie de Fromage Frais et Moelle, Lardée puis Rôtie au Four accompagnée de Purée de Lentilles au Safran et Parmesan

(quail stuffed with fresh cheese and marrow, bacon roasted and lentil purée) -1-3-7-

✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲

l'Ardoise de Fromages de notre Région ou Dessert Choisi dans la Carte *Fromage* ***et*** *Dessert dans le menu Supplément de* ***6,00 €***

(cheese or desert chosen from the desert menu**)**

Formule du Gourmandin 25,00 €

(entrée + plat) ou (plat + dessert signalé par ******* *)* ***servie à déjeuner du mardi au vendredi hors jours fériés***

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

Le Gastronome 47,00 €

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

☼☼☼☼ Mise en Bouche ☼☼☼☼

Le Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest **19,00 €**

Servi en Escalope Poêlée sur Purée d'Artichaut Légumes Gourmands au Confit de Vinaigre Balsamique

(foie gras pan-seared served on assorted of vegetables and mashed artichoke with balsamic vinegar sirup) 1-3-5-7-8-10-11-12-

Les Langoustines et Ris de Veau **19,00 €**

Quelques Queues Décortiquées et Ris de Veau Juste Snackés sur Feuilletines et Petits Légumes

(dublin bay prawn and veal sweetbread with little vegetables) -1-2-5-7-8-10-11-12-

☼☼☼☼ Intermède Fraîcheur ☼☼☼☼

La Lotte Bretonne **27,00 €**

En Médaillon Doré au Beurre, sur Cassoulet Breton, Andouille Grillée et son Jus Corsé

(in golden butter , coco de paimpol with corsican juice **)** -1-3-4-7-12-

Le Demi Canard Colvert de Sologne en deux Cuissons **27,00 €**

La Poitrine Rôtie, Cuisse et Aile en Parmentier, Sauce Bigarade, et Champignons du Moment

(sauvage duck half rosted citrus sauce and mushrooms) -5-7-9-10-12

☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼

l'Ardoise de Fromages de notre Région ou Dessert Choisi dans la Carte *Fromage **et** Dessert dans le menu Supplément de **6,00 €***

(cheese or desert chosen from the desert 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 tributaire des aléas de la saison,
Si un produit venait à manquer merci de ne pas nous en tenir rigueur.

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

L'Apicius 56,00 €

Menu à 56,00 euros, mise en bouche, entrée, poisson, viande, fromage et dessert.

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 cinq 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 * — **9,00 €**

Fromages de Vache de chez Monsieur Moulin, Fromages de Chèvre de chez Madame Pousse

(plate of cheese of mr moulin and mrs pousse) 1-7-8-9-

Mille-feuilles, Crème Légère à la Vanille Bourbon et sa Glace au Caramel Beurre Salé * — **9,00 €**

(mille feuilles vanillia creaùm and caramel salt butter ice cream) 1-3-7-8-

Sablé Breton et Marquise au Chocolat, Tuile Spéculoos et Crème Glacé à la Vanille Bourbon — **9,00 €**

(breton shortbread and chocolate mouss, speculoos croustillantand vanilla ice cream) 1-3-7-8

Aumônière Croustillante de Figues Fraîches Rôties, Crème à la Liqueur de Framboise — **9,00 €**

(Crispy Figs of Roasted Fresh Figs, Cream of Raspberry Liqueur) -1-3-7-12

Le Biscuit, Cœur Coulant de Chocolat Noir et son Sirop de Thé Lacté — **9,00 €**

(Biscuit, Dark Chocolate Coulant Heart and Milky Tea Syrup) 1-3-7-8

l'Assortiment de Sorbets du Moment Fait Maison * — **9,00 €**

(home made sorbet assortiment) 1-7

Le Soufflé Glacé au Grand Marnier Cordon Rouge * — **9,00 €**

(grand marnier chilled soufflé) 3-7

Le Dessert Médiéval « Croûtes Dorées et Crème de Cerises » et Boutes Hors — **9,00 €**

(french toast safran and cherry cream) 1-3-7-12

l'Assiette Gourmande de nos Desserts **(6,00 € de supplément avec le menu)** — **13,00 €**

(three deserts in assortiment) 1-3-7-8-12

le Moka Gourmand * — **9,00 €**

(coffee with assorted of dessert) 1-3-7-8-12

Le Grand Assortiment de tous nos Desserts **(21,00 € de supplément avec le menu)** — **30,00 €**

(assortiment of all desert) 1-3-7-8-12

Le Petit Gastronome 13,50 €

(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 Bio **5,00€**

Cuit Poché à la Crème et Purée de Butternut

(boiled egg on mashed butternut with cream) 1-3-5-7-

Pâte du Chef **5,00 €**

Le Pâté de Foies de Volailles et sa Confiture d'Oignons

(livers potted with onions jam) 1-3-5-7-10-12-

****

Le Petit Filet de Poisson **8,00 €**

en Couscous de légumes comme les Grands

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

La Petite Pièce du Boucher **8,00 €**

Cuite à la Plancha et la Sauce du Chef

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

****

Le Chocolat **4,00 €**

En Gâteau et sa crème Glacée à la Vanille

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

L'Assiette de Gourmandises **4,00 €**

Trois mini Desserts pour les plus Gourmands

(assorted of little desert) 1-3-7-8-

****

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.