

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

Le Gourmet

34,00 €

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

**** Mise en Bouche ****

L'œuf de Plein Air de Monsieur Debray

11,00 €

Poché sur Pain Perdu aux Épices, Duxelles de Champignons et Cappuccino de Foie Gras

(poched egg on spice french toast duxelle and foie gras emulsified sauce) 1-3-5-7-9-

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

Le Cochon de la Tête aux Pieds

11,00 €

Les Pieds, les Joues et les Oreilles Désossés en Dariole et Grillé, 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

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Moment selon l'arrivage

19,00 €

En Filet Grillé sur Peau, sur Couscous de Légumes et son Fumet de Tomate à Ulnfusion de Badiane

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

Le Veau de l'Aveyron

19,00 €

L'Araignée Poêlée, Jus Relevé au Poivre de Sichuan, Légumes Racines en Deux Textures

(piece of veal pan friedd with gravy flavoured sichuan pepper old vegetables braised and mashed) 5-7-9-12

La Poulette des Volailles de Florence en Deux Cuissons

19,00 €

Poitrine Rôtie et son Jus Corsé, Cuisse en Fricassée au Chenin Menues Feuilles et Champignons

(chicken cooked the breast roasted with gravy, and the leg fricassee with chenin wine and cream) -1-3-7-8-11-12-

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)

Formule du Gourmandin 25,50 €

(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 Gastronomes

48,00 €

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

**** Mise en Bouche ****

Le Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest

20,00 €

Cuit en Terrine et Servi Accompagné de son Chutney Betterave Cassis Gingembre et de ses Pains Grillés

(home made foie gras potted with chutney of beetroot blackcurrant ginger) -1-7-11-12-

Les Langoustines

20,00 €

Quelques Queues Décortiquées Cuites à la Plancha, Servies sur Crème Infusée de Céleri et Poivre de Sichuan

(dublin bay Prawn scampi served with celeriac and sichuan pepper cream) -2-3-4-5-7-9

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Gastronomes selon l'Arrivage

28,00 €

En Pavé Doré sur Peau, au Beurre d'Agrumes Purée de légumes Racines

(Fillet pan fried on skin, with citrus buttered sauce and mashed of vegetables) 1-3-4-7-12-

Le Demi-Pigeonneau de Racan

28,00 €

en deux Cuissons, la Poitrine Rôtie, l'Aile et la Cuisse Confites en Pastilla aux Épices Douces

(half young pigeon this breast roasted, legs and wings cooked in pastilla with sweet spices sauce) -1-3-5-7-10-12

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

58,00 €

Menu à 58,00 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.

I'Ardoise de Fromages du Dunois *	9,00 €
<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-	
Mille-feuilles à ma Façon, Crème Légère à la Vanille de Madagascar, Crème Glacée au Caramel au Beurre Salé	9,00 €
(mille feuilles vanillia cream and caramel salt butter ice cream) 1-3-7-8-	
Dacquoise au Chocolat Giandujà, Crème glacée à la Vanille Bourbon et Tuile Cristalline Café	9,00 €
(hazelnuts and almond biscuit, with chocolate mouss and vanilla ice cream) 1-3-7-8-	
Pomme Rôtie sur Sablé Amande Façon Tatin	9,00 €
(apple tart in shortbread almonds) 1-3-7-8	
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	
I'Assortiment de Sorbets du Moment Fait Maison *	9,00 €
(home made sorbet assortment) 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	
I'Assiette Gourmande de nos Desserts (6,00 € de supplément avec le menu)	13,00 €
(three deserts in assortment) 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 (23,00 € de supplément avec le menu)	32,00 €
(assortment of all desert) 1-3-7-8-12	

Le Petit Gastronomes 14,00 €

(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

L'Oeuf Bio

Cuit Poché à la Crème et Purée de Légumes

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

5,50€

Pâte du Chef

Le Pâté Jaune selon Rodolphe et ses Toasts

(fois gras pate and toast) 1-

5,50 €

Le Petit Filet de Poisson

en Couscous de légumes comme les Grands

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

8,50 €

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-

8,50 €

Le Chocolat

En Gâteau et sa Crème Glacée à la Vanille

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

4,00 €

L'Assiette de Gourmandises

Trois mini Desserts pour les plus Gourmands

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

4,00 €

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.*

Menu Semaine Gourmande 45,00 €

(Boissons Comprises hors eau)

Menu servi du Mercredi 7 au Samedi 17 octobre 2020

Bernache de Chez Patrice Colin
et ses Amuses Bouches

Mise en Bouche

«Le Blé de Beauce»

Ebly aux Champignons sur Bavarois de Légumes Racines

«Le Cochon des Cochonnailles du Haut Bois»

de la Tête aux Pieds en Dariole Rôtie

Vinaigrette d'Orange et Coriandre

☀☀☀ Intermède Fraîcheur ☀☀☀

«Poulette de Région en 2 Cuissons

Poitrine Rôtie et son Jus Corsé, Cuisse en Fricassée au Chenin

Menues Feuilles et Champignons

«La Tomme de Vache de Monsieur Moulin»

En Cromesquis et sa Salade de Moutarde Rouge

«Pomme et Thym»

La Pomme Cuite et Crue, Meringue Amande,

Crème Légère et Sorbet Thym

Café et ses Mignardises

Accord Mets et Vins de la Vallée du Loir