

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 ****

Le Chèvre de L'Abbaye de Nottonville

11,00 €

Chèvre Frais en Panna Cotta, Légumes Croquant, Morcilla Ibérica à la Vinaigrette de Raifort

(goat fresh panna cotta, crunchy vegetable, morcilla iberica and horseradish french dressing) 1-5-7-8-9-10-12

Les Légumes du Moment

11,00 €

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

(guacamole of vegetable peas and assorted of vegetables with hazelnuts french dressing and fresh herb's) 1-5-7-8-9-10-11-12

Le Maquereau

11,00 €

Recette Médiévale de Filets en Escabèche de Taverne, avec oignons et épices, Recette Italienne du XIV^{ème} siècle

(mackerel cook in vinegar, spice and onion italia recipe) -1-4-11-12

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Gourmet selon l'Arrivage

19,00 €

En Filet Grillé sur Peau, au Coulis de Langoustines et Menues Feuilles Poêlées

(fillet of fish cooked on skin with bisque sauce and small pan-fried leaves) 1-3-4-5-7-8-11-

Le Bœuf Français

19,00 €

La Langue de Chat à la Plancha, au Coteaux du Vendômois, Oignons Grillés Purée de Pomme de Terre, Carotte Confites

(piece of beef cooked on plancha with banyuls wine sauce, mashed potatoes flavoured with truffle oil and young vegetables) 7-9-12-

La Caille « Recette Médiévale »

19,00 €

Entière et Farcie de Fromage Frais et Moelle, Lardé, Rôtie au Four et Champignons Sautés aux Épices Selon Taillevent XV^{ème} siècle

(quail stuffed with fresh cheese and marrow, bacon roasted and assorted of mushroom with spices) -1-7-

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

25,50 €

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

bvg 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 Pomme Passion et de ses Pains Grillés

(home made foie gras potted with chutney of apple and passion fruit) -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, et Céleri Frit

(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 €

Le Pavé Rôti, Émulsion Provençale, Menues Feuilles, Purée de Bettes à Uail Noire

(pavé of fish roasted with assorted of chives and emulsified sauce) -1-3-4-5-7-8-9-11-12-

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 ths 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

La Carte des Desserts

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

I'Ardoise de Fromages du Dunois * <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-	9,00 €
Mille-feuilles aux Fraises, et sa Crème Légère Pistache (red fruit in mille feuilles and pistchio cream) 1-3-7-8-	9,00 €
Dacquoise au Chocolat Giandujà, Crème glacée à la Vanille Bourbon et Tuile Cristalline Café (hazelnuts and almond biscuit, with chocolate mouss and vanilla ice cream 1-3-7-8-	9,00 €
Le Baba au Rhum, Crème Coco, Gel Fruits de la Passion (strawberries on almond biscuit, with green lemon cream and speculoos crunshed) 1-3-7-8-	9,00 €
I'Assortiment de Sorbets du Moment Fait Maison * (home made sorbet assortment) 1-7	9,00 €
Le Soufflé Glacé au Grand Marnier Cordon Rouge * (grand marnier chilled soufflé) 3-7	9,00 €
Le Dessert Médiéval « Croûtes Dorées et Crème de Cerises » et Boutes Hors (french toast safran and cherry cream) 1-3-7-12	9,00 €
I'Assiette Gourmande de nos Desserts (6,00 € de supplément avec le menu) (three deserts in assortment) 1-3-7-8-12	13,00 €
le Moka Gourmand * (coffee with assorted of dessert) 1-3-7-8-12	9,00€

Le Petit Gastronomes 14,50 €

(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

Le Melon

Émincé Nature

(the melon sliced)

5,00 €

Pâte du Chef

Le Pâté Jaune selon Rodolphe et ses Toasts

(fois gras pate and toast) 1-

5,00 €

Le Petit Filet de Poisson

Sauce du Chef Garniture du Moment

(fillet fish chef sauce) 1-2-4-7-

8,00 €

La Petite Pièce du Boucher

Cuite à la Plancha et la Sauce du Chef

(piece of butcher plancha cook with chef sauce) -5-7-9-

8,00 €

Le Dessert Glacé

Glace Vanille ou Sorbets et ses Meringues

(vanilla ice cream or sorbet) 1-3-7-

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...

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.*

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.*