

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 Tartare, aux Petits Légumes, à la Vinaigrette de Raifort et Salades Folles

(goat fresh tartare, little vegetable and horseraidich french dressing) 1-5-7-10-11-13

Les Légumes du Moment

11,00 €

En Tartelette Végétale, Sablé Noix et Bavarois Estragon, Pickles Maison

(vegetables of season on walnuts shortbread and tarragon mousse with pickles) 1-3-5-7-8-9-10-11-12-13

L'Agneau de la Ferme de Beauregard «Recette Médiévale»

11,00 €

Le Gigot d'Agneau en Pâté Cuit en Pot et Arrosé de Vinaigre aux Épices selon une Recette Française du XIV^{ème} Siècle

(pate of lamb medieval french recipe) -1-5-8-10-12

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Gourmet selon l'Arrivage

19,00 €

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

(fillet of fish grilled on skin on couscous with star anise sauce) -1-2-4-7-9-

Le Veau Français

19,00 €

Le Paleron Rôti, Jus de Thym et Olives Noires, Purée de Pomme de Terre, et légumes Nouveaux

(chuck of veal roasted with thym and black olives gravy, mashed potatoes and young vegetables) 5-7-9-12-

La Caille « Recette Médiévale »

19,00 €

Entière et Farcie de Fromage Frais et Moëlle, Lardée, 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

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 Français

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-

Le Saumon

20,00 €

Cuit au Sel Façon Gravlax, Salpicon de Légumes, Huile de Basilic et Crème Montée

(gravlax of salmon with vegetables sliced and cooked in olive oil and whipped cream) 1-3-4-5-7-8-9-11

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Gastronomes selon l'Arrivage

28,00 €

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

(pavé of fish roasted with butter on paimpol beans with gravy flavoured with espelette pimento) -1-3-4-7-12-

L'Agneau de la Ferme de Beauregard

28,00 €

En Deux Cuissons la Cote Rôtie, et l'Épaule Mijotée, Jus d'Agneau au Citron Confit et Légumes Grillés

(chops roasted and shoulder stew with gravy flavoured with lemon conserve, and vegetables pan fried) -1-5-7-10-12

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 €
Abricots Rôtis sur Biscuit Moelleux Amande, Crème Légère à l'Estragon, Tuiles Spéculoos (apricots roasted on almond biscuit, with tarragon cream and speculoos crunshed) 1-3-7-8-	9,00 €
Millefeuille Craquelin Noisettes et Crémeux Chocolat, Crème Glacée à la Vanille de Madagascar (hazelnut and Creamy Chocolate Cracker Millefeuille, Madagascan Vanilla Ice Cream) 1-3-7-8-	9,00 €
La Soupe de Fruits Frais au Sirop d'Agrumes, Sorbet Fraise Menthe et Tuile Cristalline (assortiment of fruits in citrus sirup with strawberries and mint sorbet) 1-7	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 €
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 Chèvre Frais

En tartare sur Pain Grillé

(goat fresh tartare, little vegetable and horseradich french dressing) 1-5-7-10-11-13

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 €

Le Gâteau au Chocolat

Crèmeux au chocolat sur Biscuit Dacquoise et sa Crème Glacé Vanille

(chocolate with vanilla ice cream) 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 voire 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.*