

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

Le Gourmet

32,00€

(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, Cecina de Bœuf et Morcilla Ibérica à la Vinaigrette de Raifort

(goat fresh panna cotta, crunchy vegetable and cecina beef, morcilla iberica and horseraidich french dressing) -5-10-

Les Légumes du Moment

11,00 €

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

(guacamole of vegetable peas and grilled vegetables and shii-také with haselnuts french dressing) -5-7-8-9-10-11

Asperges au Jus pour «500 ans de Renaissance(s)»

11,00 €

de Belles Asperges Cuites dans un Bouillon de Volaille Relevé d'Épices et d'Herbes Odoriférantes Selon Bartolomeo Scappi 1570

(asparagus boiled in poultry juice flavoured with spices and parsley, mint and chive) 1-12

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Gourmet selon l'arrivage

16,00 €

En Filet Grillé sur Peau, sur Bouillon de Légumes au Poirre Tchuli

(fillet of fish on vegetable boiled in tchuli pepper juice) 1-3-4-5-7-8-11-

La Poitrine de Canette

16,00 €

Rôtie, au Confit de Vinaigre Balsamique et Gingembre, Purée à l'Huile de Truffe, Shii-Také et Compoté Chlorophylle

(duckling fillet roasted on balsamic vinegar and ginger sauce with mashed potatoes flavoured with truffle, mushrooms, and grenn vehétables) -5-7-9-12-

Le Veau Français pour «500 ans de Renaissance(s)»

16,00 €

En Escalopes Marinées puis Grillées Relevées d'Agrumes, et sa Polenta de Semoule de Blé, selon Bartolomeo Scappi 1570

(veal escalopes marinated in fennel, sweet wine, and vinegar and grilled with citrus and polenta of wheat with parmisan) -1-3-7-12-

L'Ardoise de Fromages de notre Région ou Dessert Choisi dans la Carte

Fromage et Dessert dans le menu Supplément de 5,50 €

(cheese or desert chosen from the desert menu)

Formule du Gourmandin 24,00 €

(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 Gastronomes 42,00 €

(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 sechuan pepper cream) -3-4-5-7-9

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Gastronomes selon l'Arrivage

24,00 €

Le Dos Rôti, Fondue de Poireaux à la Cardamome et Beurre d'Agrumes

(roasted fillet on leeks flavoured with cardamom and citrus sauce) -1-4-7-8-9-11-12-

Le Demi-Pigeonneau de Racan

24,00 €

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

(half young pigeon this breast roasted and legs cooked in pastilla with sweet spices sauce) -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 5,50 €

(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

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

L'Apicius ***54,00 €***

Menu à 54,00 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.*

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 €
Ananas Rôti et son Sabayon aux Saveurs de Pain d'Épices (pineapple roasted on zabaglione flavoured with gingerbread spices 1-3-7-8-	9,00 €
La Pomme en Coque de Meringue, Glace Miel et Émulsion à l'Antésite sur Gelée de Pomme Granny (apple meringue ice cream honey and antesite emulsion on apple granny jelly) -3-7-	9,00 €
I'Assortiment de Sorbets du Moment Fait Maison * (home made sorbet assortment) 1-7	9,00 €
Le Biscuit, Cœur Coulant de Chocolat Noir et son Sirop de Thé Lacté (black chocolate biscuit served tepid tea sirup with milk) 1-3-7-8	9,00 €
Le Soufflé Glacé au Grand Marnier Cordon Rouge * (grand marnier chilled soufflé) 3-7	9,00 €
Le Dessert pour «500 ans de Renaissance(s)» «Les Beignets de Vent», selon Christoforo Messibugo 1549 (cherry cream and french toast) 1-3-7-12	9,00 €
Le Dessert Médiéval « Les Croûtes Dorées et sa Crème de Cerise», accompagnées du Boute Hors * (cherry cream and french toast) 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 Grand Assortiment de tous nos Desserts (21,00 € de supplément avec le menu) (assortiment of all desert) 1-3-7-8-12	30,00 €

Le Petit Gastronomes 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

Les Asperges

à la Vinaigrette d'Orange

(Asparagus with oranges french dressing) 1 -7-

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

(filet 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 Sorbet 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...

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.*