

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 ****

Morue et Cabillaud Skreï

11,00 €

Brandade de Morue au Parmesan en tourtelette, le Skreï Doré au Beurre et Pancetta Grillée, sur Salade Mélangée

(potato and parmesan and cod in little pie and grilled pancetta) -5-10-

Pousses d'Épinard et Foies de Volaille

11,00 €

Les Foies Poêlés au Confit d'ail et d'Échalotes au Vinaigre de Framboise sur Pousses d'Épinard au Vinaigre Balsamique

(spinach salad with poultry livers pan fried with raspberry vinegar) -1-3-5-7-9-

Gigot d'Agneau Français

11,00 €

Recette Médiévale de Paté de Gigot d'Agneau Cuit en Pot aux Épices

(lamb cooked in a pot with spices medieval recipe) -1-7-8-11-

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Moment selon l'arrivage

16,00 €

Grillé sur Peau, Accompagné d'une Purée de Légumes Racine, et Chlorophylle de Persil

(fillet of fish of the moment on mashed root vegetables, chlorophyll of parsley) -1-4-7-8-9-11-

La Cœur de Rumsteck Aubrac

16,00 €

Cuit à la Plancha, Émincé Sauce à la Chartres, Mitonné de Lentilles de Beauce et Purée de Patate Douce

(heart of rumsteck aubrac in chartres sauce, and lentils of Beauce and sweet potatoes purée) -1-3-5-7-9-12-

La Caille Royale

16,00 €

Recette Médiévale, Farcie de Fromage Frais et de Moëlle, Bardée de Lard et Rôtie en Broche, Champignons aux Épices

(roasted quail and mushrooms sauteed with spices, medieval recipe) -1-7-11-

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 dessert 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

17,00 €

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 Saint Jacques de la Manche

17,00 €

Juste Snackées sur Purée de Cerfeuil Tubéreux, Beurre de Coriandre et Éclats de Noisettes torréfiées

(scallops roasted, tuberous chervil puree, and hazelnuts grilled) -1-2-3-5-7-8-9-11-14-

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Moment selon l'arrivage

20,00 €

Grillé sur Peau, Épinard Juste Saisis, Émulsion de Pomme de Terre à l'Ail Doux, Tuile d'Ail et Persil

(roasted fish, pavé potatoes and garlic emulsified sauce on spinach) -1-4-5-7-9-

Le Beau Morceau de Veau

20,00 €

Le Quasi Cuit Rosé, Champignons Shi-Také, et Purée de Légumes Racine, et Sauce au Vin de Banyuls

(piece of veal medium cook with banyuls vine sauce, shii-také, mashed root vegetable purée) -5-7-9-12

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 dessert chosen from the dessert menu)

Tous ces Plats sont 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 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> (Chitterling sausage,apple and mushroom tartlet with cider vinegar cream) 1-7-8-9-	
Gratin aux Fruits de la Passion et son Coulis de Fruits Rouges	9,00 €
(passion fruit mouss gratined and red fruit sauce) 3-7	
Pomme Rôtie sur Sablé Amande Façon Tatin	9,00 €
(apple tart in shortbread almonds) 1-3-7-8	
I'Assortiment de Sorbets du Moment Fait Maison *	9,00 €
(home made sorbet assortment) 1	
Le Biscuit, Cœur Coulant de Chocolat Noir et son Sirop de Thé Lacté	9,00 €
(black chocolate biscuit served tepid tea sirup with milk) 1-3-7-8	
Le Soufflé Glacé au Grand Marnier Cordon Rouge *	9,00 €
(grand marnier chilled soufflé) 3-7	
Le Dessert Médiéval « Les Croûtes Dorées et sa Crème de Cerise», accompagné du Boute Hors *	9,00 €
(cherry cream and french toast) 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 (21,00 € de supplément avec le menu)	30,00 €
(assortiment of all desert) 1-3-7-8-12	

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

Paté du Chef

Le Paté Jaune selon Rodolphe et ses Pains Grillés

(chef pate) 1-7-11-12-

5,00 €

Coco Bio de Saint Hilaire sur Yerre

Poché Façon Grand Mère avec crème Fraîche et Ciboulette avec ses pains Grillés

(poched egg grand mother cook) 1-3-7

5,00 €

Le Filet de Poisson du Moment selon l'arrivage

Rôti au Beurre et sa Sauce Acidulée Garniture du Moment

(filet fish citrus sauce) 1-2-4-7-

8,00 €

La Pièce du Boucher

Morceau Choisi de Bœuf Émincé servi avec la sauce du Chef et sa Garniture

(piece of butcher and chef sauce) 3-5-7-9-10-

8,00 €

Le Pain Perdu

La Tranche de Pain Brioché Façon Pain Perdu et sa Crème Glacé Vanille

(french toast 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 voir 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.*