

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 Moricilla Ibérica à la Vinaigrette de Raifort

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

Fromage Frais de Chez Patrick Moulin

11,00 €

Recette Médiévale de Gnocchis de Fromage Frais au Parmesan, Recette Italienne du XIV ème siècle

(gnocchi of fresh cheese and parmesan italia recipe) -1-3-7-

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Moment selon l'arrivage

16,00 €

En Filet Grillé sur Peau au Beurre de Yuzu et Barigoule de Légumes, Tuile au Cumin

(fillet of fish of the moment with yuzu buttered sauce and assorted of vegetables, pan fried in olives oil) -1-4-7-8-9-11-

Rognon de Veau

16,00 €

Poêlé, à la Crème infusée de Pleurotes et Poivre Long, Pomme de Terre Jazzy

(seared veal kidney, creamed with oyster mushrooms and long pepper, jazzy potato) -5-7-

Le Demi Coquelet

16,00 €

Recette Médiévale, au Verjus Liaison au Jaune d'œuf, Champignons Sautés aux Épices, Recette Italienne du XIV ème Siècle

(young cockerel verjus sauce and mushrooms sauteed with spices, medieval recipe) -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 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

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 Asperges Vertes

17,00 €

Servies Tièdes, à la Vinaigrette d'Herbes Accompagnées de sa Crème Brûlée au Foie Gras

(green sparagus with herbs frenchdressing and creme brule of foie gras) -3-5-7-10-

**** Intermède Fraîcheur ****

La Lotte

20,00 €

En Tronçon Rôti sur Épinards Juste Saisis, Émulsion Provençale, Tuile d'Ail et Persil

(monkfish on spinach just seized, provençal emulsion, garlic tile and parsley) -1-4-5-7-9-

La Canette

20,00 €

La Poitrine Rôtie Sauce Bigarade, étuvé de Choux à la Cardamome et ses Légumes Nouveaux

(duckling roast chest bigarade sauce, steamed cabbage with cardamom and new vegetables) -5-7-9-

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 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 * <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-	9,00 €
La Tartelette au Chocolat Servie Tiède, Framboises Pépins, Éclats de Fruits Secs Torréfiés (chocolate tart and raspberry jam) 1- 3-5-7-8-	9,00 €
La Pomme en Coque de Meringue sur Gelée de Pomme Granny (apple in merigue coque) -3-7-	9,00 €
I'Assortiment de Sorbets du Moment Fait Maison * (home made sorbet assortment) 1	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 Médiéval « Les Croûtes Dorées et sa Crème de Cerise», accompagné 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

Asperges Vertes

Servies Tièdes avec sa Vinaigrette d'Orange

(green sparagus with orange frenchdressing) 5-

5,00 €

Les Gnocchis

Au Fromages Frais, Emmental Fondu et Persil

(gnocchis frech cheese and emmental with persley) 1-3-7

5,00 €

Le Filet de Poisson du Moment selon l'arrivage

Cuit au Four Sauce du Chef Garniture du Moment

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

8,00 €

Le Petit Poulet

« Coquelet » Rôti, Jus de Cuisson et ses Pommes de Terres en « Habit Nature »

(young coquerel with potato and cook juice) -5-9-

8,00 €

La Meringue Glacée

Glace Vanille servie avec sa Meringue et Chantilly

(meringuet with vanilla ice cream, wippcream) 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.*