

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 ****

Piquillos et Morue

Piquillos Farcis à la Brandade de Morue, jus Corsé au Piment d'Espelette

(little sweet piper farced cod and garlic corsed juice wiht espellette pepper) -5-7-8-9-10-11

11,00€

Andouille du Perche et Pomme Fruit

Tartelette Sans Pâte , Andouille et Pomme Golden sur Polenta et Duxelle de Champignons Accompagné de sa Crème Acidulée

(chitterling sausage and apple tartlet on polenta and duxelle with citrus cream) 1-3-5-6-7-8-9-11-13

11,00€

Les Œufs Bio «Recette Médiévale»

Les Œufs Frits et Servis en Civet d'oignons selon une Recette Française du XIV ème Siècle

(frie eggs and onion civet medieval french recipe) -1-12

11,00€

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Moment selon l'arrivage

En Filet Grillé sur Peau, sur Couscous de Légumes et son Fumet de Tomate à U'nfusion de Badiane

(in filet on couscous with abiaden sauce) -1-2-4-7-

16,00€

Les Ris d'Agneau

Poêlés, Purée de Légumes Racines et Carottes Glacées, Émulsion d'Ail et Persil

(sweetbread , mashed vegetable and carrots wiht parsley and garlic emulsified) 5-7-9-10-

16,00€

La Caille « Recette Médiévale »

Entière et Farcie de Fromage Frais et Lardé, Rôtie au Four accompagnés de Champignons Sautés aux Épices

(quail farced with lard rostedand spice mushroom) -1-5-7

16,00€

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

(cheese or desert chosen from the desert menu)

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

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 Belles Crevettes

20,00 €

Cuites à la Plancha, Servies sur Crème Infusée de Céleri et Poivre de Séchuan, et Céleri Frit

(scampi served with celeriac and sechuan pepper cream) -3-4-5-7-9

**** Intermède Fraîcheur ****

Le Poisson du Moment

24,00 €

En Filet Grillé sur Ratatouille de Légumes Minutes et Beurre de Coquillages

(grilled fillet on mixt vegetable minutes cook with selfish butter) -1-2-4-5-7-14

Le Demi-Canard Colvert de Sologne

24,00 €

la Poitrine Rôtie, la Cuisse en Raviole, Sauce Poivrade

(The Sologne Mallard Half Duck Roast Breast, the Ravioli Thigh, Poivrade Sauce) -5-7-9- 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 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 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 €
Aumônière Croustillante de Figues, Crème à la Liqueur de Framboise (Chaplain crisp fresh figs in raspberry liqueur)) 1-3-5-7-	9,00 €
Le Millefeuille aux Fraises et sa Crème Légère Pistache (millefeuilles with strawberries and pistachio cream) 1-3-7-8-	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», 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 Gastronomome 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

L'œuf 5,00 €

Servi Frit aux Petits Légumes

(egg fried with little vegetables) 1 -3-5-7-

Pâte du Chef 5,00 €

Le Pâte de Jaune de Canard et ses Toast

(fois gras pate and toast) 1-

Le Petit Filet de Poisson 8,00 €

Sauce du Chef Garniture du Moment

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

La Petite Pièce du Boucher 8,00 €

Cuite à la Plancha et la Sauce du Chef

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

Le Glacée 4,00 €

Glace Vanille ou Sorbet

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

L'Assiette de Gourmandises 4,00 €

Trois mini Desserts pour les plus Gourmands

(assorted of little desert) 1-3-7-8-

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.*