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 Tartare, aux Petits Légumes , à la Vinaigrette de Raifort et Roquette

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

Les Légumes du Moment **11,00 €**

Sur Confit D'Oignons Rouges, Sablé Sésame et Vinaigrette de Noisette

(vegetable on red onion conserve with sesame biscit, halselnut frenchdressing) -1-3-5-7-8-9-10-11

L'Agneau *Recette Médiévale* **11,00 €**

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

(pate of lamb medieval french recipe**)** -1-

☼☼☼☼ Intermède Fraîcheur ☼☼☼☼

Le Poisson du Moment selon l'arrivage **16,00 €**

En Filet Doré au Beurre, Coulis de Langoustines et Purée à l'Huile d'Olive

(filet of fish cook butter, scampi sauce with potatoes mashed olive oil **)** -1-2-4-7-

Le Lapin du Perche **16,00 €**

Le Filet Farci aux Abricots, Jus de Viande et Passion, Polenta crémeuse aux Champignons

(rabbit filet farced apricot , meat and passion juices with polenta cream and mushroom of moment) 3 -5-7-10

Le Cabillaud *Recette Médiévale* **16,00 €**

Le Dos Poché et effeuillé en Aillé Accompagné de Menues Feuilles aux Herbes Odoriférantes, Recette Italienne du XV ème Siècle

(cod poched, almond and garlic sauce with spinach and herbs flavours) -1-4-5-7-8

☼☼☼☼

☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼

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 Gastronome 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 €**

Servi en Escalopes Poêlées sur Purée de Patate Douce et Confit d'Abricot Acidulé

(scallop foie gras seared served on sweet potato mash and apricot confit) -5-7-8-10-11

Le Saumon Bomlo **20,00 €**

En Gravlax Accompagné de Salpicon de Légumes, Huile de Basilic, Toasts Grillés et Crème Montée

(salmon cook in salt wiht little vegetable, basil oil , toasts and whipcream) -1-4-7-12-

☼☼☼☼ Intermède Fraîcheur ☼☼☼☼

Le Poisson du Moment **24,00 €**

En Darne Rôtie au Jus Beurré de Coquillages sur Wok de Légumes

(in roasted darne with buttered juice of seashells on vegetables wok) -1-2-3-4-5-7-9- 14

Le Veau **24,00 €**

Morceau Choisi Cuit Rosé, Jus Corsé, Légumes Nouveaux et Shii-Také

(veal rose, full-bodied Juice, new vegetables and shii-také) -5-7-9- 10-

☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼

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.

****

l'Ardoise de Fromages du Dunois * **9,00 €**

Fromages de Vache de chez Monsieur Moulin, Fromages de Chèvre de chez Madame Pousse

(plate of cheese of mr moulin and mrs pousse) 1-7-8-9-

La Fraise sur Biscuit Moelleux Amande, Crème Légère Verveine **9,00 €**

(strawberry on almond biscit and verbena cream) 1- 3-5-7-8-

La Tartelette aux Fruits Frais Crème Légère Citron Vert **9,00 €**

(fresh fruit tart with lime cream) 1-3-7-8-

l'Assortiment de Sorbets du Moment Fait Maison * **9,00 €**

(home made sorbet assortiment) 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», accompagnées du Boute Hors * **9,00 €**

(cherry cream and french toast) 1-3-7-12

l'Assiette Gourmande de nos Desserts **(6,00 € de supplément avec le menu)** **13,00 €**

(three deserts in assortiment) 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 Gastronome 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

****

Le Chèvre de L'Abbaye de Nottonville **5,00 €**

Servi sur sa Tartine de Pain Grillé et sa Salade

(goat fresh cheese on grilled pan with salad) 1 -5-7-10-11-13

Légumes du Moment **5,00 €**

Assiette du Jardinier « cru et cuit » et sa vinaigrette aux herbes

(vegetable and frenchdressing herb's) 5-8-

****

Le Filet de Poisson du Moment selon l'arrivage **8,00 €**

Cuit au Four 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
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.