

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 \*\*\*\*

### Légumes de Saison et Jambon de Parme

11,00 €

*En Mosaïque de Légumes au Basilic et jambon de Parme à la Vinaigrette Balsamique*

(seasonal vegetables and parma ham vegetable mosaic with basil and parma ham with balsamic frenchdressing) -5-7-10-11-13

### Les Légumes du Moment

11,00 €

*Guacamole de Pois Maraîcher et Légumes Grillés et Shii-Také à la Vinaigrette de Raifort*

(guacamole of vegetable peas and grilled vegetables and shii-také with horseradish frenchdressing) -5-7-8-9-10-11

### L'Agneau «Recette Médiévale»

11,00 €

*Le Gigot d'Agneau en Pâté 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, Coco de Paimpol au Chorizo et son Jus Corsé*

(in golden butter fillet, coco de paimpol with chorizo and its corsican juice) -1-2-4-7-

### L'Araigné de Cochon des Cochonnailles du haut Bois

16,00 €

*Marinée au Piment d'Espelette, Cuit à la Plancha au Coulis de Poivron Doux, Pommes Grenailles*

(the pork spider cochonnailles marinated with espelette pepper, cooked with plancha with sweet pepper coulis) 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

(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-

### **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 Filet Grillé sur Peau sur Compoté de Bette et Fenouil au Curry, Tapenade et Huile de Nyons*

(grilled fillet on skin on compote of bette and fennel with curry, tapenade and nyons oil) -1-2-3-4-5-7-9- 14

### **Le Filet d'Agneau**

**24,00 €**

*Rôti au Jus de Thym et Olives Noires Purée de Patate Douce et Légumes du Moment*

( roasted lamb fillet with thyme juice and black olives sweet potato purée and vegetables of the moment) -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.

\*\*\*\*\*

<b>I'Ardoise de Fromages du Dunois *</b>	<b>9,00 €</b>
<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-	
<b>Les Fraises sur Biscuit Moelleux Amande, Crème Légère Verveine</b>	<b>9,00 €</b>
(strawberry on almond biscuit and verbena cream) 1- 3-5-7-8-	
<b>La Soupe de Fruits Frais au Sirop d'Agrumes et son Sorbet Fraise Menthe *</b>	<b>9,00 €</b>
(fresh fruit in soup with citrus sirup and strawberry mint sorbet) 1-7-12-	
<b>I'Assortiment de Sorbets du Moment Fait Maison *</b>	<b>9,00 €</b>
(home made sorbet assortment) 1	
<b>Le Biscuit, Cœur Coulant de Chocolat Noir et son Sirop de Thé Lacté</b>	<b>9,00 €</b>
(black chocolate biscuit served tepid tea sirup with milk) 1-3-7-8	
<b>Le Soufflé Glacé au Grand Marnier Cordon Rouge *</b>	<b>9,00 €</b>
(grand marnier chilled soufflé ) 3-7	
<b>Le Dessert Médiéval « Les Croûtes Dorées et sa Crème de Cerise», accompagnées du Boute Hors</b>	<b>9,00 €</b>
(cherry cream and french toast) 1-3-7-12	
<b>I'Assiette Gourmande de nos Desserts (6,00 € de supplément avec le menu)</b>	<b>13,00 €</b>
(three deserts in assortment) 1-3-7-8-12	
<b>le Moka Gourmand *</b>	<b>9,00€</b>
(coffee with assorted of dessert) 1-3-7-8-12	
<b>Le Grand Assortiment de tous nos Desserts (21,00 € de supplément avec le menu)</b>	<b>30,00 €</b>
(assortment 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

\*\*\*\*\*

## Le Chèvre de L'Abbaye de Nottonville

*Servi sur sa Tartine de Pain Grillé et sa Salade*

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

5,00 €

## Légumes du Moment

*Assiette du Jardinier << cru et cuit >> et sa vinaigrette aux herbes*

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

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 €

## 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 Glacée

*Glace Vanille ou Sorbet*

(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 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.*