

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 \*\*\*\*

### Fromage de 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

### 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

### Oeuf Bio pour «500 ans de Renaissance(s)»

11,00 €

*Oeuf Frit au Romarin Servi Avec un Jus D'Agrumes et Saupoudré de Sucre Selon Bartolomeo Scappi 1570*

(fried egg with rosemary citrus juice and sugar) 3-5

\*\*\*\* Intermède Fraîcheur \*\*\*\*

### Le Poisson du Gourmet 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'Araignée de Cochon des Cochonnailles du Haut Bois

16,00 €

*Marinée au Piment d'Espelette, Cuit à la Plancha au Coulis de Poivron Doux, Pommes Rissolées et Wok de Légumes*

(the pork spider cochonnailles marinated with espelette pepper, cooked with plancha with sweet pepper coulis) 3-5-7-10

### Le Veau Français pour «500 ans de Renaissance(s)»

16,00 €

*En Escalopes Marinées, Cuit à la Salamandre, Relevées d'Agrumes, et sa Polenta de Semoule de Blé, selon Bartolomeo Scappi 1570*

(veal escalopes marinated in fennel, sweet wine, and vinegar and grilled with citrus and polenta of wheat with parmesan cheese) -1-3-7-12-

\*\*\*\*\*

### 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 Gastronom** **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 Escalope Poêlée sur Légumes Gourmands et Confit d'Abricot Acidulé*

(foie gras seared served on assorted of vegetables and apricot confit sirup) -5-7-8-10-11

### **Le Saumon Bomlo de Norvège**

**20,00 €**

*Façon Gravlax Accompagné d'un Salpicon de Légumes, Huile de Basilic, Toasts Grillés et Crème Montée*

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

\*\*\*\* *Intermède Fraîcheur* \*\*\*\*

### **Le Poisson du Gastronom selon l'Arrivage**

**24,00 €**

*Le Pavé Rôti au Beurre d'Huîtres et Basilic, Légumes Nouveaux*

(roasted pavé of fish with assorted of vegetables, oyster and basil buttered sauce) -1-3-4-5-7-8-9-11-12-14

### **L'Agneau Français**

**24,00 €**

*Le Filet Rôti Jus de Viande à l'Estragon, Polenta Grillée et Légumes du Moment*

(lamb's fillet roasted with tarragon gravy, polenta and vegetables) -1-5-7-10-12

\*\*\*\*\*

**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 peuvent être 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.

\*\*\*\*\*

<b>L'Ardoise de Fromages du Dunois *</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>9,00 €</b>
<b>Mille-feuilles aux Fruits Rouges, Crème Légère Pistache</b> (red fruit in mille feuilles and pistchio cream) 1-3-7-8-	<b>9,00 €</b>
<b>Sablé Breton et Marquise au Chocolat, Tuile Speculoos et Crème Glacé Caramel</b> (shortbread bretain and chocolat mouss speculoos tils and caramel cream 1-3-7-8	<b>9,00 €</b>
<b>La Soupe de Fruits Frais au Sirop d'Agrumes Sorbet Fraise Menthe</b> (assortiment of fruits in citrus sirup with strawberries and mint sorbet ) 1-7	<b>9,00 €</b>
<b>L'Assortiment de Sorbets du Moment Fait Maison *</b> (home made sorbet assortment) 1-7	<b>9,00 €</b>
<b>Le Soufflé Glacé au Grand Marnier Cordon Rouge *</b> (grand marnier chilled soufflé) 3-7	<b>9,00 €</b>
<b>Le Dessert pour «500 ans de Renaissance(s)» «Les Beignets de Vent», selon Christoforo Messibugo 1549</b> ( soufflé fritter and cherry cream) 1-3-7-12	<b>9,00 €</b>
<b>L'Assiette Gourmande de nos Desserts (6,00 € de supplément avec le menu)</b> (three deserts in assortment) 1-3-7-8-12	<b>13,00 €</b>
<b>le Moka Gourmand *</b> (coffee with assorted of dessert) 1-3-7-8-12	<b>9,00 €</b>
<b>Le Grand Assortiment de tous nos Desserts (21,00 € de supplément avec le menu)</b> (assortiment of all desert) 1-3-7-8-12	<b>30,00 €</b>

# 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

\*\*\*\*\*

## Les Légumes

*Cru Cuit de Légumes à la vinaigrette*

(vegetables served raw and cook with frenchdressing) 5-8

5,00€

## Pâte du Chef

*Le Pâté Jaune selon Rodolphe et ses Toasts*

(fois gras pate and toast) 1-

5,00 €

\*\*\*\*\*

## Le Petit Filet de Poisson

*Sauce du Chef Garniture du Moment*

(fillet 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 Dessert Glacé

*Glace Vanille ou Sorbet et ses Meringues*

(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 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.*