

Hervé Lussault, Chef de Cuisine,
Adeline Leballeur, Responsable de Restaurant,
et leurs équipes vous souhaitent un bon appétit !

DEJEUNERS

DU LUNDI AU SAMEDI

Entrées au choix :

Inspiration du moment

Our Chef inspiration

Salade fraîcheur au saumon fumé, fruits et légumes croquants
aux herbes, vinaigrette fruitée

Salad of smoked salmon, fruits and vegetables with herbs, fruity vinaigrette

Foie gras de canard des Landes au Noilly Prat et à l'anguille fumée,
purée de poire à l'eau-de-vie

Duck foie gras with Noilly Prat and smoked eel, purée of pear with eau-de-vie

[supplément 8 €]

Langoustines croustillantes, légumes confits, sauce Thaiï

Crusty langoustines, candied vegetables, Thaiï sauce

[supplément 8 €]

Plats au choix :

Inspiration du moment

Our Chef inspiration

Pavé de cabillaud poêlé, nage réduite au lait de coco et citron vert,
gnocchis de pommes de terre au safran et petits légumes

Pan fried cod fish, juice of coconut milk and lime fruit, potatoes gnocchis with saffron and vegetables

Suprême de volaille fermière Orléanaise à la verveine, sauce au crémant de Loire truffée,
légumes de printemps

Poultry fillet from Orléans with verbena, sparkling white wine sauce with truffle, spring vegetables

Cœur de faux-filet aux 5 baies, façon Rossini

Sirloin steak with 5 berries, Rossini way

[supplément 8 €]

Fromage et desserts au choix :

Assiette de fromages affinés de Touraine et de France
Fresh and matured cheeses

Inspiration du moment
Our Chef inspiration

Sablé breton aux fruits frais de saison, chantilly à la vanille
Shortbreadbiscuit with fresh fruits, vanilla whipped cream

Entremets chocolat Guanaja et au thé
Guanaja chocolate dessert with tea



Les plats, "fait Maison", sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Origine de nos viandes :

Pays de naissance : France, UE
Pays d'élevage : France, UE
Pays d'abattage : France, UE

Les documents concernant les allergènes alimentaires sont à votre disposition, auprès de notre Maître d'hôtel

Formules :

Entrée ♦ Plat ou Plat ♦ Dessert : **32 €**
Entrée ♦ Plat ♦ Dessert : **39 €**
Entrée ♦ Plat ♦ Fromage ♦ Dessert : **44 €**
Prix nets T.T.C. en € ♦ Hors boisson

Menu Enfant (enfant de moins de 12 ans)

Child menu under the age of twelve
Plat ♦ Dessert ♦ 1 boisson : **19 €**
Main course ♦ Dessert ♦ 1 soft drink