

NOS MENUS

MENU INSTANT 46€ : ENTREE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

MENU SENSATION 56€ : ENTREE, PLAT, FROMAGE & DESSERT

NOS ENTRÉES

Carpaccio de tomates anciennes, filet mignon de Roi
rose séché, sorbet tomate cœur de bœuf

Araignée de mer marinée au vinaigre de gingembre
et cumbawa, bar fumé, pomme granny-smith et
tartare de légume d'été

Grosse langoustine rôtie, purée et barigoule
d'artichauts jus clair de têtes de langoustines

Rosace de homard bleu, gaspacho d'avocat,
concombre et fenouil, vinaigrette fruit de la passion

NOS PLATS

Quasi de Veau basse température à la
verveine-citron, shiitaké et pleurote bio,
pomme dauphine au brocoli

Filet de barbue, fricassé de légumes
d'été, sauce Chinon blanc et basilic,
tomate cerise rôtie

Magret de canard aux épices douces,
pêche rôtie, pickles de pêche

Lotte au citron noir d'Iran, sauce vanille
et agrume

NOS DESSERTS

Assiette de fromages affinés

Tarte soufflée chocolat caramel,
glace au gruë de cacao

Choux à la marmelade de pêche, mousse
mascarpone romarin et sa glace

Financier et mousse au thé Matcha, marmelade de
fraise, sorbet fraise



OUR MENUS

MENU INSTANT 46€ : STARTER, MAIN, CHEESE OR DESSERT
MENU SENSATION 56€ : STARTER, MAIN, CHEESE AND DESSERT

STARTERS

Carpaccio of heirloom tomatoes, filet mignon of dried
pink king pork, beefsteack tomato sorbet

Spider crab marinated in ginger and cumbawa
vinegar, smoked sea bass, granny-smith apple and
summer vegetable tartar

Roasted langoustine, artichoke purée and barigoule
with langoustine head juice

Rosette of blue lobster, avocado gazpacho, cucumber
and fennel, passion fruit vinaigrette

MAIN DISHES

Low-temperature veal with lemon verbena,
organic shiitake and oyster mushrooms, broccoli
pomme dauphine

Fillet of brill, fricassee of summer vegetables,
white Chinon and basil sauce, roasted cherry
tomato

Duck breast with sweet spices, roasted peach,
peach pickles

Monkfish with Iranian black lemon, vanilla and
citrus sauce

DESSERTS

Selection of matured cheeses

Chocolate and caramel tart,
and cacao ice cream

Choux pastry filled with peach marmelad
served with mascarpone mousse, rosemary
and own ice cream

Matcha tea financier cake,
strawberry marmelad and ice cream

ALL OUR DISHES ARE HOME MADE



NOS MENUS

MENU DÉGUSTATION : 82€

*Ce menu est servi jusqu'à
13h00 le midi et 21h00 le soir et
pour l'ensemble des convives*

Foie gras de canard, mariné au Vouvray,
chutney mangue abricot

Lotte au citron noir d'Iran, sauce
vanille-agrume

Fraicheur du moment

Quasi de veau basse température à la
verveine-citron, shiitaké et pleurote bio,
pomme dauphine aux brocoli

Assiette de fromages affinés

Tarte soufflée chocolat caramel,
glace au gruë de cacao



OUR MENUS

MENU DÉGUSTATION 82€

*This menu is served until 1.00 p.m. at noon
and until 9:00 p.m. in the evening
for all guests*

Duck foie gras, marinated with Vouvray ,
apricot mango chutney

Monkfish with Iranian black lemon, vanilla
and citrus sauce

Chef's sorbet

Low-temperature veal with lemon verbena,
organic shiitake and oyster mushrooms,
broccoli pomme dauphine

Selection of matured cheeses

Chocolate and caramel tart,
and cacao ice cream

ALL OUR DISHES ARE HOME MADE



A LA CARTE

NOS ENTRÉES

Carpaccio de tomates anciennes, filet mignon de roi rose séché, sorbet tomate cœur de bœuf	16€
Araignée de mer marinée au vinaigre de gingembre et cumbawa, bar fumé, pomme granny-smith et tartare de légume d'été	18€
Grosse langoustine rôtie, purée et barigoule d'artichauts jus clair de tête de langoustines	20€
Rosace de Homard bleu, Gaspacho d'avocat, concombre et fenouil, Vinaigrette Fruit de la Passion	18€
Foie gras de canard, mariné au Vouvray, chutney mangue abricot	25€
Saumon fumé	18€

NOS PLATS

Quasi de veau basse température à la verveine-Citron, shiitaké et pleurote bio, pomme dauphine au brocoli	26€
Filet de barbue, fricassé de légumes d'été, sauce Chinon blanc et basilic, tomate cerise rôtie	27€
Magret de canard aux épices douce, pêche rôtie, pickles de pêche.	26€
Lotte au citron noir d'Iran, sauce vanille et agrume.	27€
Filet de bœuf façon « Rossini » et son jus	32€
Assiette gourmande de légumes frais	18€

NOS DESSERTS

Assiette de fromages affinés	12€
Tarte soufflée chocolat caramel, glace au gruë de cacao	12€
Choux à la marmelade de pêche, mousse mascarpone romarin et sa glace	12€
Financier et mousse au thé Matcha, marmelade de fraise, sorbet fraise	12€



A LA CARTE

STARTERS

Carpaccio of heirloom tomatoes, filet mignon of dried pink king pork, Beefsteack tomato sorbet	16€
Spider crab marinated in ginger and cumbawa vinegar, smoked sea bass, granny-smith apple and summer vegetable tartar	18€
Roasted langoustine, artichoke purée and barigoule with langoustine head juice	20€
Rosette of blue lobster, avocado gazpacho, cucumber and fennel, passion fruit vinaigrette	18€
Duck foie gras, marinated with Vouvray, apricot mango chutney	25€
Smoked salmon	18€

MAIN DISHES

Low-temperature veal with lemon verbena, organic shiitake and oyster mushrooms, broccoli pomme dauphine	26€
Fillet of brill, fricassee of summer vegetables, white Chinon and basil sauce, roasted cherry tomato	27€
Duck breast with sweet spices, roasted peach, peach pickles	26€
Monkfish with Iranian black lemon, vanilla and citrus sauce	27€
Beef tenderloin "Rossini" style and its sauce	32€
Plate of fresh vegetables	18€

DESSERTS

Selection of matured cheeses	12€
Chocolate and caramel tart, and cacao ice cream	12€

ALL OUR DISHES ARE HOME MADE

Choux pastry filled with peach marmelad served with mascarpone mousse, rosemary and own ice cream	12€
---	-----

Matcha tea financier cake, strawberry marmelad and ice cream	12€
--	-----



MENU ENFANT

KIDS MENU

JUSQU'À 12 ANS / UNTIL 12 YEARS OLD

Les menus de la carte en demi portion :

Instant: 23€/Sensation: 27€

Classic menus also available for children, in half serving
OU

Entrée- Plat 15€ / Starters- Main Dishes 15€

Entrée -Plat - Dessert 20€/ Starters - Main dishes -Desert 20€

ENTRÉES

Terrine de Campagne du Chef

Saumon fumé

STARTERS

Our Chef terrin

Smoked salmon

PLATS

Blanc de Volaille accompagné de
écrasé de pomme de terre ou
légumes du moment

Poisson du jour accompagné de
écrasé de pomme de terre ou
légumes du moment

MAIN DISHES

Chicken breast served with mashed
potatoes or seasonal vegetables

Fish of the day with mashed
potatoes or seasonal vegetables

DESSERTS

Assortiment de glaces ou sorbets

Salade de fruits

DESSERTS

Fruit salad



LES BOISSONS

VINS AU VERRE

BLANCS 12, 5 CL

BORDEAUX EL SEPTIMO BLANC, SAUVIGNON 2021	5,00 €
CHINON CUVÉE BLANCHE CH, PAIN 2021	7,00 €
COTEAUX DU LAYON MOELLEUX DOMAINE DU PETIT VAL 2020	8,00 €

ROSÉS 12,5 CL

CHINON-DOMAINE CHARLES PAIN « ROSÉ DE SAIGNÉE » 2021	7,00 €
--	--------

ROUGES 12,5 CL

ST EMILION AOC LA CROIX FOURNEY 2019	6,00 €
ST EMILION GRAND CRU CHÂTEAU ZAYA 2018	9,00 €
ST EMILION GRAND CRU LA CROIX YOUNAN 2017	12,00 €
CHINON CUVÉE DU DOMAINE CHARLES PAIN 2021	7,00 €

LES EAUX MINÉRALES

PLATES 75 CL

ÉVIAN -	8,00€
AQUA CHIARA -	4,50€

GAZEUSES 75 CL

BADOIT VERTE -	8,00€
CHATELDON -	8,00€
AQUA CHIARA -	4,50€

Prix TTC / Service Compris