



*Les Chefs Jean-Baptiste DREY-BLUM,
Damien PIOCHON et leur équipe
vous proposent les mets suivants*



La Carte d'Automne



Menu-carte à 56 Euros

Menu composé d'une entrée, d'un plat, fromage ou dessert parmi les plats de la carte
ou

Menu-carte à 68 Euros

Menu composé d'une entrée, d'un plat, fromage et dessert parmi les plats de la carte

**Si vous choisissez un plat avec supplément,
celui-ci viendra se rajouter au prix du menu.**

Vous pouvez aussi choisir « à la carte »

Nous pouvons vous proposer un accord mets et vins en fonction de votre choix de menu ; n'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos Maîtres d'Hôtel.

Les Entrées

...

LANGOUSTINES RÔTIES

pommes et endives, émulsion à la citronnelle **25 € (supp. 5 Euros)**



FOIE GRAS

en ballotin, chutney de poires aux épices **23 €**



VELOUTÉ DE POTIMARRON

caramélisé à la cannelle, tartine de pleurotes de Monsieur Gauthier **19 €**



TARTE FINE D'ESCARGOTS

cèpes et son bouillon persil-ail **21 €**

...

- prix nets -

Si vous souhaitez partager un plat de la carte à deux, un supplément de 4 Euros s'appliquera alors au prix du plat choisi. Cependant, notre menu-carte ne peut être partagé.

Les Poissons

...

SAINT-JACQUES

glacées à la sauce yakitori et sésame, risotto, bouillon japonais

34 € (supp. 6 Euros)



MAIGRE

cuit à l'unilatérale, cocos, beurre de câpres **29 €**

...

Les Viandes

...

NOIX DE VEAU

en panure de poivre Voatsiperifery, shiitaké bio et butternut **28 €**



PIGEON EN CROÛTE

sauce Porto, navets fondants glacés au jus **31 € (supp. 4 Euros)**



** Pièce d'exception, hors menu **

...

COTE DE VEAU (350g)

poêlée de champignons **35 €**

Origine de nos viandes : France – UE

- prix nets -

Les Fromages

CHARIOT DE FROMAGES

affinés par « la famille Raimbault » **12 €**



MESCLUN AU BLEU

et vinaigrette pomme **10 €**



BRUSCHETTA DE SAINTE-MAURE

et fruits secs **10 €**

Les Desserts

SOUFFLÉ

au Grand-Marnier **12 €**



CHOCOLAT CRÉMEUX

caramel coulant, granité café **12 €**



MANGUE ÉPICÉE

faiselle, glace au miel de Touraine **12 €**



TOURTE D'ANTAN

aux prunes, granité d'Hypocras **12 €**

Si par hasard un plat manquait à la carte, ne nous en veuillez pas, c'est qu'il y a une raison valable pour ne pas vous le servir momentanément.

Menu « Dégustation » à 83 Euros

*Ce menu doit être servi à tous les convives d'une même table.
Dans le souci de contribuer au respect des horaires de notre équipe,
nous vous informons que ce menu ne peut être choisi après 13h30 ni après 21h15.
Nous vous remercions de votre compréhension.)*

VELOUTÉ DE POTIMARRON

caramélisé à la cannelle, tartine de pleurotes de Monsieur Gauthier



FOIE GRAS

en ballotin, chutney de poires aux épices



SAINT-JACQUES

glacées à la sauce yakitori et sésame, risotto, bouillon japonais



GRANITÉ



NOIX DE VEAU

en panure de poivre Voatsiperifery, shiitaké bio et butternut



BRUSCHETTA DE NOUGAT DE SAINTE-MAURE

et fruits secs



CHOCOLAT CRÉMEUX

caramel coulant, granité café

- prix nets -

La formule Pressoir

Valable au **déjeuner** uniquement

MENU-PRESSOIR A 35 EUROS (2 plats incluant 2 verres de vin et un café)

MENU-PRESSOIR A 42 EUROS (3 plats incluant 2 verres de vin et un café)

Valable au **déjeuner** et au **dîner**

MENU-PRESSOIR A 30 EUROS (2 plats hors boissons)

MENU-PRESSOIR A 37 EUROS (3 plats hors boissons)

Les Entrées

CRÈME DE POMMES DE TERRE

à la truffe, tartare de saumon fumé **12 €**



LIÈVRE AUX CHÂTAIGNES

en terrine **13 €**



VELOUTÉ DUBARRY

esturgeon fumé au Château **13 €**

Les Plats

SANGLIER EN PARMENTIER **21 €**



DORADE À L'UNILATÉRALE

choux-rouge croquant et fondant **20 €**



PALERON POÊLÉ

panais confits, jus poivré **20 €**

Les Desserts

MACARON

aux marrons et whisky **10 €**



CROUSTILLANT CACAHUÈTE ET CHOCOLAT

sunday à la vanille **10 €**



FIGUE FARCIE

riz au lait à la fleur d'oranger **10 €**

- prix nets -

Menu Enfants

(jusqu'à 12 ans)

Plat principal **16 Euros**

Plat principal + dessert **19 Euros**

Entrée + plat principal + dessert **22 Euros**

Les Entrées

TERRINE MAISON



SAUMON FUMÉ AU CHATEAU

Les Plats

LINGUINE BOLOGNAISE



STEAK HACHÉ

pommes de terre sautées



MAIGRE

poêlé, risotto

Les Desserts

POMME TATIN



MOUSSE AU CHOCOLAT

- prix nets -

Les mets du menu Vegan

Le tarif du Menu Vegan (une entrée, un plat et un dessert) est de 30 €

Les Entrées

TATIN DE POIREAUX

vinaigrette à l'échalote **10 €**



VELOUTÉ DE COURGE

et noisettes croquantes **10 €**

Les Plats

RISOTTO

à la brisure de châtaignes et au lait d'amandes **15 €**



CHOUX FLEUR BLANC

rôti au vin de Layon, le violet et le jaune en semoule **15 €**

Les Desserts

BISCUIT PAMPLEMOUSSE-CHOCOLAT,

écorces confites & ganache au lait de coco **10 €**



MUÈSLI AUX POMMES ET PRUNEAUX

sorbet poire **10 €**

- prix nets -