



Commençons / Let's start

L'ŒUF

Œuf parfait, bouillon de poule, râpé de truffe noire *Tuber melanosporum*, vieux parmesan (2-8)
Perfect egg, chicken broth, shaved black truffle, aged Parmesan cheese.

19 €

SAUMON

Saumon fumé Bömlö, mousse d'avocat à l'aquavit, caviar de Sologne (3-8-12)
Bömlö smoked salmon, aquavit-infused avocado mousse, Sologne caviar

21 €

FOIE GRAS

Lingot de foie gras marbré au cacao fumé, chutney de poire, purée de tonka. (12)
Smoked cocoa-marble foie gras terrine, pear chutney, tonka bean purée.

24 €

Continuons / Let's continue

SAINT-JACQUES

Saint-Jacques bretonnes à la moelle, purée de salsifis, girolles, jus de barde (8-12-14)
Brittany scallops with bone marrow, salsify purée, chanterelle mushroom, scallops skirt juice.

34 €

LE BOEUF

Filet de bœuf, morilles farcies au foie gras, purée de pomme de terre, sauce au vin jaune (8-12)
Filet of beef, morel mushroom stuffed with foie gras, mashed potatoe, vin jaune sauce.

39 €

LE PIGEON

 *Pigeon de Racan* en feuilleté, crumble de cacao aux senteurs des sous-bois, céleri rave fumé au foin et Risotto à la courge, asperule odorante, cèpes, jus au café (7-8-12)
Racan pigeon in puff pastry, cocoa crumble with forest-floor aromas, hay-smoked celeriac, Pumpkin risotto, sweet woodruff, Boletus mushroom and coffee juice.

29 €



Pot au feu végétarien
Bouillon dashi, tofu, légumes de saison (6)
Vegetarian pot au feu
Dashi broth, tofu, seasonal vegetables.

26 €



Les senteurs de nos régions / The scents of our regions

LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

Selection of matured French cheese

3 fromages au choix / 3 cheeses of your choice	15 €
4 fromages au choix / 4 cheeses of your choice	18 €
5 fromages au choix / 5 cheeses of your choice	20 €

Terminons / Let's finish

LA POIRE

Soufflé chaud à l'eau de vie de poire d'Olivet (1-2-8-12)	14 €
<i>Warm Olivet pear eau-de-vie soufflé</i>	

AUTOUR DU NOIR

Biscuit au chocolat, ganache chocolat noir, poudre de cèpes (1-2-8)	12 €
<i>Chocolate sponge cake, dark chocolate ganache, Boletus mushroom powder.</i>	

AUTOUR DU BLANC

Ganache chocolat blanc, crème Dubarry à la vanille, fève de Tonka (8)	12 €
<i>White chocolate ganache, cauliflower cream flavoured with vanilla, tonka bean.</i>	

** Allergènes en dernière page / Allergens on the last page*

L'origine de nos viandes est affichée à la réception.
Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à développer des filières d'achats responsables.
Tous nos prix sont en Euros et TTC -TVA 10% et 20% sur les boissons alcoolisées.
The origine of our meats is displayed at reception.
We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing.
Prices in Euros – Including VAT 10% and 20% on alcoholic drinks.



MENU DE CHASSE

49 €

Commençons / Let's start



*Terrine de chevreuil au foie gras et truffe noire Tuber melanosporum.
Venison terrine with foie gras and truffle*

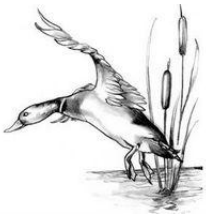
Continuons / Let's continue

*Filet de sanglier en basse température, purée de pomme de terre,
girolles, sauce aux morilles.*

*Wild boar fillet, mashed potatoe, chanterelle mushroom, morel
mushroom sauce.*



Ou / Or



*Colvert, crumble de cacao au senteur de sous-bois, céleri rave fumé,
risotto à la courge, cèpes, jus au café*

*Mallard duck, cocoa crumble with forest-floor aromas, hay-smoked celeriac,
Pumpkin risotto, sweet woodruff, Boletus mushroom and coffee juice.*

Ou / Or

*Lièvre à la Royale (mi-novembre à fin décembre)
Hare « à la Royale » (from mid-november to late december)*



Terminons / Let's finish

FROMAGE

Assiette de 3 fromages (8)

Plate of 3 cheeses

Ou / or

PROFITEROLE

*Profiteroles à la vanille bourbon, chocolat chaud au poivre de Voatsiperifery (1-2-8)
Bourbon vanilla profiteroles, hot chocolate with Voatsiperifery pepper.*