



l'Orée des Chênes

Pour commencer / To start

ESCARGOTS

Œuf, livèche 2

Egg, snails, celery

18 €



ROYAL DE CHOU-FLEUR

Orange, poivre vert de Sichuan 2-8

Cauliflower, orange, green Sichuan pepper

16 €

FOIE GRAS



Pomme Gala, coing, cardamome

Foie gras, apple, quince, cardamom

26 €

Pour continuer / To continue

SANDRE

Epinards, crosnes, topinambours, moutarde 3-7-8-10

Pike-perch, mustard, Japanese & Jerusalem artichokes, spinach

26 €

FILET DE BŒUF

Mille-feuille de pommes de terre, légumes de saison, jus court 7-8

Fillet of beef, layered baked potatoes, vegetables in season, beef stock

35 €



MORILLES
Raviole ouverte, champignons des bois, jus crémé, café 1-7-8

Ravioli, wild woodland mushrooms, morels, creamy juice, coffee

29 €

l'Orée des Chênes

Les senteurs de nos régions / The scents of our regions

LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS
par Xavier THURET Meilleur ouvrier de France 7
Selection of matured French cheese from Xavier Thuret



15 €

Pour terminer / To finish

LE CHAMBORD
Biscuit Sacher, crèmeux chocolat, gèle de mûres au vinaigre de framboise
Liqueur de Chambord 1-2-8-9-12
Sacher biscuit, chocolate cream, blackberry jelly with raspberry vinegar,
Chambord liquor jelly.

14 €

LE PAIN D'EPICES
Pain d'épices perdu, crème au poivre de Timut, gel de clémentine 1-2-8-9-12
French toast with gingerbread, Timut pepper cream, clementine jelly

12 €

LA DOUCEUR FLORALE
Crèmeux chocolat Dulcey, gelée de rhubarbe à l'hibiscus, mousse de sureau,
tuile de grué de cacao 1-2-8-9
Dulcey chocolate mousse, rhubarb and hibiscus jelly, elderflower mousse,
tile with cocoa bean fragments

12 €

**LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE EST OUVERT À LA CLIENTÈLE
POUR LE DÎNER DU MERCREDI AU SAMEDI DE 19H00 À 21H30
ET LE DIMANCHE DE 12H00 À 14H00.**

l'Orée des Chênes



« La véritable cuisine sera toujours celle du terroir.
En France le beurre, la crème et le vin en constitueront toujours les bases. »
Paul Bocuse



l'Orée des Chênes

« La cuisine est un art qui se partage »
Joël Robuchon

« Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre. »
Henri IV

MENU DES CHÊNES 49 €

CE MENU VOUS EST PROPOSÉ :
AU DÉJEUNER, DU LUNDI AU SAMEDI, HORS JOURS FÉRIÉS
AU DINER, LE LUNDI, LE MARDI ET LE DIMANCHE

THIS MENU IS OFFERED :
EVERY LUNCHTIME,
FROM MONDAY TO SATURDAY, EXCEPT ON PUBLIC HOLIDAYS
AT DINNERTIME, MONDAY, TUESDAY AND SUNDAY

"La cuisine est un voyage, pas une destination."
Guy Savoy

« La Gastronomie est vraiment une Religion au véritable sens de ce mot qui veut dire un lien entre les hommes ».
Curnonsky

« Le vrai gourmet est celui qui se délecte d'une tartine de beurre comme d'un homard grillé. »
Colette

« La nature, en cuisine comme en amour, nous donne rarement le goût de ce qui nous est mauvais. »
Charles Baudelaire

« Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée. »
Paul Bocuse



MENU DE L'ORÉE

60 € par personne (Hors boisson) en 3 Chapitres
€ 60 per person (Excluding beverage) in 3 chapters

MENU DÉCOUVERTE

Choix du menu par le Chef. Une invitation à découvrir ses inspirations du moment

Servi pour l'ensemble de la table

Chef's menu selection. An invitation to discover his current inspirations.
Served for the entire table

90 € par personne (Hors boisson) en 5 Chapitres
€ 90 per person (Excluding beverage) in 5 Chapters

MENU GASTRONOME (2-12 ANS)

KID'S MENU (2-12 years old)

25 € par enfant : une entrée ; un plat ; un dessert et une boisson
25 € per child : one starter ; one main course ; one dessert and one drink

L'origine de nos viandes est affichée à la réception.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, à favoriser les achats responsables 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 provenance of our meats is posted in the reception.

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing.
Prices in Euros – Including VAT 10% and 20% on alcoholic drinks.