



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 €



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, crémeux 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'ÉPICES

*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

*Crémeux chocolat Dulcey, gelée de rhubarbe à l'hibiscus, mousse de sureau,
tuile de gruë 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.*