



L'Orée des Chênes



MENU DES CHÊNES

38 €

(Entrée & Plat ou Plat & Dessert)

(Starter & Main course or Main course & Dessert)

Ou / Or

49 €

(Entrée, Plat et Dessert)

(Starter, Main course and Dessert)

MENU GASTRONOME (2-12 ANS)

KID'S MENU (2-12 years old)

18 € par enfant : un plat ; un dessert et une boisson

18 € per child : 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.

MENU DES CHÊNES

Commençons / Let's start



Croustillant de pied de cochon et escargots de Touraine à l'absinthe, jus corsé et herbes folles. 12-14

Crispy pig's trotter and Touraine snails with absinth liqueur, juice and wild herbs

Ou / or

Foie gras de canard, cacao et noisettes, chutney de pomme au calvados, toast de pain de campagne. 1-9-12

Duck foie gras, cocoa and hazelnuts, apple chutney with calvados, toasted country bread.

Ou / or

Ravioles de Crabe au citron vert, bisque de langoustines, écume citronnelle, tuile à l'encre de seiche. 1-4

Ravioli with crab and lime filling, langoustine bisque, lemongrass foam and squid ink tile.

Continuons / Let's continue

Lotte confite, salsifis rôtis à la main de Bouddha, gel citron, tombée d'épinards et jus d'arrêtes. 3-8

Preserved monk fish, roasted salsify with Buddha's hand, lemon jelly, pan-fried spinach and fish bone juice.

Ou / Or

Ris de veau rôti, mousseline de topinambour et noisettes torréfiées, blettes au beurre, jus de veau. 8-9

Roasted sweetbreads, Jerusalem artichoke mousseline and roasted hazelnuts, chard with butter and veal stock.

Ou / Or

Filet de bœuf rôti Rossini, jus à la marjolaine.

Roasted fillet of beef Rossini, marjoram juice.

Terminons / Let's finish

Assiette de 3 fromages 8

Plate of 3 cheeses

Ou / or

Tarte Tatin, quenelle de crème fraîche d'Isigny 1-2-8

Tarte Tatin with full-fat cream from Isigny

Ou / or

L'authentique Flan Pâtissier à la vanille de Madagascar. 1-2-8-9

Sweet flan with vanilla pastry cream.

Ou / Or

La tarte chocolat, coeur Dulcey 1-2-8-9

Chocolate tart filled with Dulcey chocolate (blond chocolate with a biscuit flavor)