

# L'Orée des Chênes



*Pour commencer / To start*

## **LE POIREAU**

100%local

**16 €**

Poireau entier brûlé et fondant, vinaigrette au wasabi,  
émietté d'œuf croustillant 2-12

Whole burnt and melting leek, wasabi vinaigrette, crispy egg crumble



## **LE PIED DE COCHON & LES ESCARGOTS**

100%local

**21 €**

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

## **FOIE GRAS DE CANARD**

**24 €**

Cacao, noisettes, chutney de pomme au calvados. 1-9-12

Duck foie gras, cocoa, hazelnuts, apple chutney with calvados.

## **RAVIOLES DE CRABE**

**19 €**

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,  
squid ink tile.



# L'Orée des Chênes



*Pour continuer / To continue*

## **LA LOTTE**

**28 €**

*Confite, salsifis rôtis à la bergamote, caviar de citron,  
tombée d'épinards et jus d'arrêtes 3-8*

*Preserved monk fish, roasted salsify with bergamot , lemon caviar,  
pan-fried spinach and fish stock.*

## **LE LIEU JAUNE**

**32 €**

*Dos de lieu jaune en ballotine, beurre nantais au vin jaune,  
mousseline de chou-fleur rôti et embeurrée de chou 3-8-12*

*Pollack fillet ballotine, white butter sauce with vin jaune (wine from the Jura  
area), roasted cauliflower mousseline and buttery cooked cabbage.*

## **LE RIS DE VEAU**

**36 €**

*Rôti, mousseline de topinambours, noisettes torréfiées,  
blettes au beurre, jus de veau 8-9*

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

## **LE BŒUF**

**38 €**

*Filet rôti façon Rossini, jus à la marjolaine.*

*Roasted fillet of beef Rossini style, marjoram juice.*

# 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*



|   |             |
|---|-------------|
| <i>3 fromages au choix / 3 cheeses of your choice</i> | <b>15 €</b> |
| <i>4 fromages au choix / 4 cheeses of your choice</i> | <b>18 €</b> |
| <i>5 fromages au choix / 5 cheeses of your choice</i> | <b>20 €</b> |



*Pour terminer / To finish*

|  |             |
|--|-------------|
| <b>LA POMME</b>  | <b>12 €</b> |
| <b>Tarte Tatin, quenelle de crème fraîche d'Isigny 1-2-8</b><br><i>Tarte Tatin with full-fat cream from Isigny</i> |             |

|   |             |
|---|-------------|
| <b>LA VANILLE</b>   | <b>12 €</b> |
| <b>L'authentique Flan Pâtissier à la vanille de Madagascar. 1-2-8-9</b><br><i>Sweet flan with vanilla pastry cream.</i> |             |

|   |             |
|---|-------------|
| <b>LE CHOCOLAT</b>  | <b>14 €</b> |
| <b>La tarte chocolat et son cœur Dulcey 1-2-8-9</b><br><i>Chocolate tart filled with Dulcey chocolate<br/>(blond chocolate with a biscuit flavor)</i> |             |