



ENTREES



OEUF CŒUR COULANT,
Haddock Fumé, Noix
22€

MAQUEREAUX GRILLÉ AU MIRIN,
Concombre, Échalote
18€

L'ASPERGE VERTE D'OUCHAMPS,
Ail Noir, Parmesan
24€

PLATS

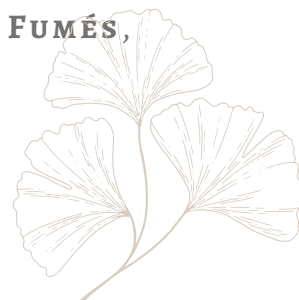


POISSON SELON LA MARÉE NACRÉ - POMME DE TERRE VAPOREUSE,
Combava - Citronnelle - Gingembre, Fenouil - Avocat Grillé
32€

SUPRÊME DE VOLAILLE "PATTE BLEUE",
Monochrome de Légumes, Crème de Lard et Ail des Ours
34€

DANS L'IDÉE D'UN JARDIN PRINTANIER ET FLORAL,
Semoule de Ciboulette, Légumes de la Région
24€

BŒUF "CHAROLAIS" MARINÉ SOJA - LAQUÉ / MAQUEREAUX FUMÉS,
Mayonnaise cuite, Carotte Nouvelle Déshydratée
42€





FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Compotée Pomme Poire et Mesclun

16€

CHÈVRE FRAIS DE CHEZ "BORDAS" FLORAL - HERBACÉ

Crumble Balsamique, Miel de nos Ruches

18€



DESSERTS

CHOCOLAT - NOISETTE

Huile d'Olive, Yaourt Déshydraté

18€

CITRON-GINGEMBRE

18€

FRAISE - AVOCAT ACIDULÉ - VERVEINE

20€





MENU PLAISIR

EN 3 SERVICES 48€

Accord mets et vins 73€ (3 verres de 12.5cl)

EN 4 SERVICES 62€

Accord mets et vins 94€ (4 verres de 12.5cl)



OEUF COEUR COULANT,

Haddock Fumé, Noix

*

MAQUEREAUX GRILLÉ AU MIRIN,

Concombre, Échalote

*

L'ASPERGE VERTE DOUCHAMPS (+4€),

Ail Noir, Parmesan

—

POISSON SELON LA MARÉE NACRÉ - POMME DE TERRE VAPOREUSE,

Combava - Citronnelle - Gingembre, Fenouil - Avocat Grillé

*

SUPRÊME DE VOLAILLE "PATTE BLEUE",

Monochrome de Légumes, Crème de Lard et Ail des Ours

*

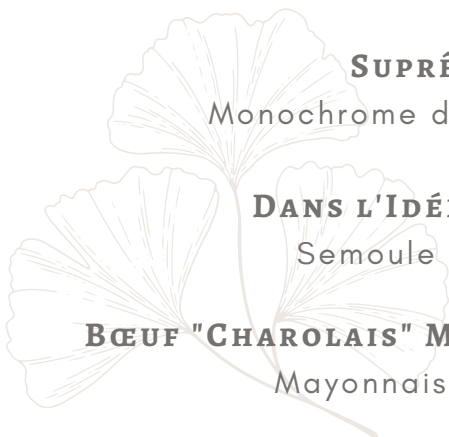
DANS L'IDÉE D'UN JARDIN PRINTANIER ET FLORAL,

Semoule de Ciboulette, Légumes de la Région

*

BŒUF "CHAROLAIS" MARINÉ SOJA - LAQUÉ / MAQUEREAUX FUMÉS(+8€)

Mayonnaise cuite, Carotte Nouvelle Déshydratée



—

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Compotée Pomme Poire et Mesclun

*

CHÈVRE FRAIS DE CHEZ "BORDAS" FLORAL - HERBACÉ

Crumble Balsamique, Miel de nos Ruches

—

FRAISE - AVOCAT ACIDULÉ - VERVEINE

*

CHOCOLAT - NOISETTE

Huile d'Olive, Yaourt Déshydraté





MENU EN 5 SERVICES

75 €

Accord mets et vins 114€ (5 verres de 12.5cl)

L'ASPERGE VERTE D'OUCHAMPS,

Ail Noir, Parmesan

POISSON SELON LA MARÉE NACRÉ - POMMES DE TERRES VAPOREUSE COMBAVA,

Citronnelle - Gingembre, Fenouil - Avocat Grillé

BŒUF "CHAROLAIS" MARINÉ SOJA - LAQUÉ / MAQUEREAUX FUMÉS,

Mayonnaise cuite, Carotte Nouvelle Déshydratée

CHÈVRE FRAIS DE CHEZ "BORDAS" FLORAL - HERBACÉ

Crumble Balsamique, Miel de nos Ruches

CITRON-GINGEMBRE





ENFANTS
MENU "PETIT CURIEUX"
24 €

MENU 3 PLATS À CHOISIR DANS LE MENU PLAISIR

En portion enfant

ou

A composer avec le Maître d'Hôtel

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Les Œufs fermiers de Sophie Dubreuil, Ferme de Lancheneux à Sambin
Les Volailles de Ménard de Ouchamps
Fromages de Chèvre de la Fromagerie Bordas de Monthou-sur-Bièvre
Miel des Belles Demois'Ailes de Cour Cheverny
Farine du Moulin de Souvigny à Seur



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**





STARTERS



EGGS WITH FLOWING HEARTS,

Smoked Haddock, Nuts

22€

GRILLED MACKEREL WITH MIRIN,

Cucumber, Shallot

18€

GREEN ASPARAGUS FROM OUCHAMPS,

Black Garlic, Parmesan

24€



DISHES

FISH ACCORDING TO THE PEARL TIDE - POTATO FOAM,

Combava - Lemongrass - Ginger, Fennel - Grilled Avocado

32€

POULTRY SUPREME "PATTE BLEUE",

Monochrome of Vegetables, Bacon cream and Ramson

34€

IN THE IDEA OF A SPRING AND FLORAL GARDEN,

Chive Semolina, Regional Vegetables

24€

"CHAROLAIS" BEEF MARINATED SOYA - GLAZED / SMOKED MACKERELS,

Cooked Mayonnaise, Dehydrated New Carrot

42€





CHEESES

SELECTION OF CURED CHEESES

Apple and Pear Compote and Mesclun salad
16€

FRESH GOAT CHEESE FROM "BORDAS" FLORAL - HERBACEOUS

Balsamic Crumble, Honey from our Beehives
18€



DESSERT

CHOCOLATE - HAZELNUT

Olive Oil, Dehydrated Yoghurt
18€

LEMON-GINGER

18€

STRAWBERRY - SOUR AVOCADO - VERBENA

20€





MENU PLAISIR

IN 3 COURSES 48€

Dish and Wine Selection 73€ (3 glasses of 12.5cl)

IN 4 COURSES 62€

Dish and Wine Selection 94€ (4 glasses of 12.5cl)



EGGS WITH FLOWING HEARTS,
Smoked Haddock, walnuts

*

GRILLED MACKEREL WITH MIRIN,
Cucumber, Shallot

*

GREEN ASPARAGUS FROM OUCHAMPS, (+4€)
Black Garlic, Parmesan

—

FISH ACCORDING TO THE PEARL TIDE - POTATO FOAM,
Combava - Lemongrass - Ginger, Fennel - Grilled Avocado

*

POULTRY SUPREME "PATTE BLEUE",
Monochrome of Vegetables, Bacon cream and Ramson

*

IN THE IDEA OF A SPRING AND FLORAL GARDEN,
Chive Semolina, Regional Vegetables

*

"CHAROLAIS" BEEF MARINATED SOYA - GLAZED/ SMOKED MACKERELS, (+8€)
Cooked Mayonnaise, Dehydrated New Carrot

—

SELECTION OF CURED CHEESES
Apple and Pear Compote and Mesclun Salad

*

FRESH GOAT CHEESE FROM "BORDAS" FLORAL - HERBACEOUS
Balsamic Crumble, Honey from our Beehives

—

STRAWBERRY - SOUR AVOCADO - VERBENA

*

CHOCOLATE- HAZELNUT
Olive Oil, dehydrated Yoghurt





MENU 5 COURSES

75 €

Dish and Wine Selection 114€ (5 glasses of 12.5cl)

GREEN ASPARAGUS FROM OUCHAMPS,
Black Garlic, Parmesan

FISH ACCORDING TO THE PEARL TIDE - POTATO FOAM,
Combava - Lemongrass - Ginger, Fennel - Grilled Avocado

"CHAROLAIS" BEEF MARINATED SOYA - GLAZED / SMOKED MACKERELS,
Cooked Mayonnaise, Dehydrated New Carrot

FRESH GOAT CHEESE FROM "BORDAS" FLORAL - HERBACEOUS
Balsamic Crumble, Honey from our Beehives

LEMON-GINGER





FOR KIDS
"PETIT CURIEUX" MENU
24 €

MENU 3 COURSES TO CHOOSE IN THE "PLAISIR" MENU

Served in kids portions

or

Compose it with our Butler

OUR LOCAL PRODUCERS

The farmer Eggs from Sophie Dubreuil, Lancheneux Farm in Sambin

Ménard's Poultries in Ouchamps

Goat Cheeses from Bordas Cheese Factory in Monthou-sur-Bièvre

Honey "Les Belles Demois'Ailes" in Cour Cheverny

Flour from "Souvigny Mill" in Seur



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**

