



## MENU PLAISIR

49 €



*Accord mets et vins / Wine & Food Pairing 26€  
(3 verres de 12.5cl / 3 glass of 12.5cl)*

**BETTERAVE MARINÉE, CRÈME DE RAIFORT, SAUMON GRAVLAX ET HUILE DE  
PERSIL**

**MARINATED BEETROOT, HORSERADISH CREAM, GRAVLAX SALMON, AND PARSLEY  
OIL**

\*



**VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ET ŒUF FRIT**

**MUSHROOM CREAM SOUP WITH FRIED EGG**

\*

**DUO D'ASPERGES, CRÈMEUX AIL NOIR ET GLACE ASPERGE**

**ASPARAGUS DUO, CREAMY BLACK GARLIC AND ASPARAGUS ICE CREAM**



---

**VOLAILLE FARCIE FAÇON GASTON GERARD**

**STUFFED POULTRY GASTON GERARD STYLE**

\*

**TOURNEDOS DE BAVETTE D'ALOYAU ET MOZZARELLA, PESTO DE CORIANDRE  
ET DÉCLINAISON DE LÉGUMES DE SAISON**

**TOURNEDOS OF ALOYAU FLANK STEAK (FROM FRANCE) AND MOZZARELLA,  
CORIANDER PESTO AND SEASONAL VEGETABLES**

\*



**RISOTTO AUX LÉGUMES ASPERGES ET MAGRET FUMÉ**

**VEGETABLE RISOTTO WITH ASPARAGUS AND SMOKED DUCK BREAST**



**DUO CITRON-ORIGAN EN TARTELETTE**

**LEMON AND OREGANO TARTLET DUO**

\*



**LE CHOCOLAT ET LE CÉLERI, SORBET POMME VERTE**

**CHOCOLATE AND CELERY, GREEN APPLE SORBET**



**PLAT VÉGÉTARIEN OU DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE.  
DISH VEGETARIAN OR AVAILABLE IN A VEGETARIAN OPTION.**



**MENU TENTATION**

**65€**

**ACCORD METS ET VINS / WINE AND FOOD PAIRING 26€**  
**(3 VERRES DE 12.CL / 3 GLASSES OF 12.5CL)**

**TARTARE DE DORADE, GRANNY SMITH ET AVOCAT, COPEAUX DE FENOUIL  
EN SALADE**

**TARTAR OF SEA BREAM, GRANNY SMITH AND AVOCADO, SHAVINGS OF  
FENNEL SALAD**

\*

**FOIE GRAS MICUIT MAISON, COULIS DE COING ET BRIOCHE**  
**HOME-MADE MICUIT FOIE GRAS WITH QUINCE COULIS AND BRIOCHE**



**PAVÉ DE NOIX DE VEAU FAÇON ROSSINI, MOUSSELINE À L'HUILE DE TRUFFE,  
JUS FORESTIER**

**VEAL STEAK ROSSINI STYLE, MOUSSELINE WITH TRUFFLE OIL, FOREST JUICE**

\*

**NACRÉ DE CABILLAUD, MARINIÈRE PERLÉE À L'ANETH, TARTARE DE MOULES**  
**PEARLY COD, PEARL MARINIÈRE WITH DILL, MUSSELS TARTARE**



**PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES**  
**RED FRUIT PAVLOVA**

\*



**CAFÉ GOURMAND**  
**COFFEE WITH MINI DESSERTS**



**PLAT VÉGÉTARIEN OU DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE.**  
**DISH VEGETARIAN OR AVAILABLE IN A VEGETARIAN OPTION.**





## ENTRÉES / STARTERS

**BETTERAVE MARINÉE, CRÈME DE RAIFORT, SAUMON GRAVLAX ET HUILE DE PERSIL**  
*MARINATED BEETROOT, HORSERADISH CREAM, GRAVLAX SALMON, AND PARSLEY OIL*

20€

\*



**VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ET ŒUF FRIT**  
*MUSHROOM CREAM SOUP WITH FRIED EGG*

18€

\*

**DUO D'ASPERGES, CRÉMEUX AIL NOIR ET GLACE ASPERGE**  
*ASPARAGUS DUO, CREAMY BLACK GARLIC AND ASPARAGUS ICE CREAM*

18€

\*

**TARTARE DE DORADE, GRANNY SMITH ET AVOCAT,  
COPEAUX DE FENOUIL EN SALADE**  
*TARTAR OF SEA BREAM, GRANNY SMITH AND AVOCADO,  
SHAVINGS OF FENNEL SALAD*

21€

\*

**FOIE GRAS MICUIT MAISON, COULIS DE COING ET BRIOCHE**  
*HOME-MADE MICUIT FOIE GRAS WITH QUINCE COULIS AND BRIOCHE*

21€

---

## PLATS / MAIN COURSES



**RISOTTO AUX LÉGUMES ASPERGES ET MAGRET FUMÉ**  
*VEGETABLE RISOTTO WITH ASPARAGUS AND SMOKED DUCK BREAST*

24€

\*

**VOLAILLE FARCIE FAÇON GASTON GERARD**  
*STUFFED POULTRY GASTON GERARD STYLE*

26€

\*

**NACRÉ DE CABILLAUD, MARINIÈRE PERLÉE À L'ANETH, TARTARE DE MOULES**  
*PEARLY COD, PEARL MARINIÈRE WITH DILL, MUSSEL TARTARE*

29€

\*





**TOURNEDOS DE BAVETTE D'ALOYAU ET MOZZARELLA, PESTO DE CORIANDRE ET  
DÉCLINAISON DE LÉGUMES DE SAISON**  
*TOURNEDOS OF ALOYAU FLANK STEAK AND MOZZARELLA, CORIANDER PESTO AND SEASONAL  
VEGETABLES*

29€

\*

**PAVÉ DE NOIX DE VEAU FAÇON ROSSINI, MOUSSELINE  
À L'HUILE DE TRUFFE, JUS FORESTIER**  
*VEAL STEAK ROSSINI STYLE, MOUSSELINE  
WITH TRUFFLE OIL, FOREST JUICE*

36€



## FROMAGES / CHEESES

**SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS  
CHUTNEY ET FRUITS SECS**  
*SELECTION OF CURED CHEESES  
CHUTNEY AND DRY FRUITS*

15€



## DESSERTS

**DUO CITRON-ORIGAN EN TARTELETTE**  
*LEMON AND OREGANO TARTLET DUO*

12€

\*

**LE CHOCOLAT ET LE CÉLERI, SORBET POMME VERTE**  
*CHOCOLATE AND CELERY, GREEN APPLE SORBET*

12€

\*

**CAFÉ GOURMAND**  
*COFFEE WITH MINI DESSERTS*

14€

\*

**PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES**  
*RED FRUIT PAVLOVA*

14€

\*

**OPÉRA CHOCOLAT NOIR ET SÉSAME TORRÉFIÉ**  
*DARK CHOCOLATE AND ROASTED SESAME OPERA*

14€



**PLAT VÉGÉTARIEN OU DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE.**  
**DISH VEGETARIAN OR AVAILABLE IN A VEGETARIAN OPTION.**



## ENFANTS / FOR KIDS

### MENU "PETIT CURIEUX"

24 €

**MENU 3 PLATS À CHOISIR DANS LE MENU**

**MENU 3 COURSES TO CHOOSE IN THE PLEASURE MENU**

Servi en portion enfant / Served in kids portions



---

### MENU "BAMBINO"

POUR LES MOINS DE 12 ANS / UNDER 12 YEARS OLD

16 €

## PLATS / MAIN COURSES

**POISSON OU VOLAILLE, GARNITURE À VOIR AVEC LE CHEF**

**FISH OR POULTRY, GARNISH TO BE AGREED WITH THE CHEF**

## DESSERTS :

**UNE OU DEUX BOULES DE GLACE**

**ONE OR TWO ICE-CREAM SCOPE**

**OU OR**

**DESSERT À LA CARTE**

**À LA CARTE DESSERT**





## NOS PRODUCTEURS LOCAUX OUR LOCAL PRODUCERS

Les volailles de Ménards de Ouchamps  
Ménard's Poultry in Ouchamps

Fromages de chèvre de la fromagerie Bordas de Monthou-sur-Bièvre  
Goat Cheeses from Bordas Cheese Factory in Monthou-sur-Bièvre

Miel des Belles Demois'Ailes de Cour Cheverny  
Honey "Les Belles Demois'Ailes" in Cour Cheverny



Farine du Moulin de Souvigny à Seur  
Flour from "Souvigny Mill" in Seur

Les Fraises de la Ferme de Macé à Contres  
Strawberries from Macé's Farm in Contres

Les Asperges et légumes de Mr Billault  
Asparagus and Vegetables from Mr Billault

La Boulangerie Chevolleau à Candé-sur-Beuvron  
Bakery Chevolleau in Candé-sur-Beuvron

Les Fruits Rouges de Madame Baudry  
Red Berries from Madame Baudry

Framboises de Madame Hardy à Contres  
Raspberries from Madame Hardy in Contres



Fleurs et Herbes Aromatiques du Jardin du Relais des Landes  
Flowers and aromatic herbs from the Relais des Landes garden



MAÎTRE  
RESTAURATEUR

