



# Menu Séduction

Menu 3 Plats (entrée, plat, dessert) à 42€

Avec accord mets et vins : 25€ par personne (1 verre par plat)

Menu 4 Plats (entrée, plat, dessert) à 49€

Avec accord mets et vins: 32€ par personne (1 verre par plat)

## Mise en Bouche

### Prémices

Gambas Rôties, Bouillon de Pamplemousse et Gingembre, avocat Snacké au Piment d'Espelette  
*Roasted Prawns, Grapefruit and Ginger Broth, Avocado Snacked with Espelette Pepper*

### Terre et Mer

Filet de Canette Snacké, Crémeux Colorés de Carottes Anciennes, Carottes Fanes Glacées, Jus Corsé  
*Snacked Duck Fillet, Creamy Antique Carrots, Glazed Carrots, Spicy Juice*

Galette Croustillante Choux Fleur Coriandre, Pousses d'Epinards au Raz El-Hanout Betteraves Rôties  
*Crispy Cauliflower Galette with Coriander, Spinach shoots with Raz El-Hanout Roasted Beets*



### Fromages

Assiette de 3 Fromages Affinés, Mesclun de Jeunes Pousses  
*Plate of 3 Refined Cheeses, Mesclun of Young Sprouts*

### Gourmandises

Poire Pochée à la Fève de Tonka, Ganache Praliné, Sablé Noisette, Coulis de Poire à la Tonka  
*Poched Pear with Tonka Bean, Praline Ganache, Hazelnut Shortbread, Pear coulis with Tonka*

Origines de nos viandes: France

Our meats origins: France



# Menu Tentation

Menu 3 Plats (entrée, plat, dessert) à 55€

Avec accord mets et vins : 25€ par personne (1 verre par plat)

Menu 4 Plats (entrée, plat, assiette de fromage ou trou normand, dessert) à 62€

Avec accord mets et vins : 32€ par personne (1 verre par plat)

## Mise en Bouche Prémices

Noix de St Jacques Rôties, Endives Juste Braisées à l'Orange, Condiment Carottes / Oranges  
*Roasted Scallops, Braised Endives with Orange, Carrot / Orange Condiment*

Foie Gras Poêlé en Bouillon de Crustacés, Crémeux de Topinambours, Toast de Pain de Campagne.  
*Pan-fried Foie Gras in shellfish broth, Creamy Jerusalem artichokes, Toast of farmhouse bread.*

## Terre ou Mer

Pavé de Sandre Doré, Choux-Fleurs Caramélisés, Garniture Grenobloise aux Noisettes  
*Golden Pike Perch, Caramelized Cauliflower, Hazelnut Garnish*

Pomme de Ris de Veau Rôtie, Scorsonères Glacées au Jus Réduit, Onctueux de Céleri  
*Roasted Calf's Sweetbread, Glazed Scorsonères with Reduced Juice, Creamy Celery*

## Fromages

Assiette de 3 Fromages Affinés, Mesclun de Jeunes Pousses  
*Plate of 3 Refined Cheeses, Mesclun of Young Sprouts*

## Gourmandises

Mini Babas Punchés au Limoncello, Crémeux Citron, Citrons Confits et Crumble  
*Mini Babas Punched with Limoncello, Creamy Lemon, Candied Lemons and Crumble*

Brownie Chocolat Noir Valrhôna, Onctueux Cacahuètes, Bananes Caramélisées et Confites  
*Valrhôna Dark Chocolate Brownie, Creamy Peanuts, Caramelized and Candied Bananas*

Origines de nos viandes: France  
Our meats origins: France



# Menu Petits Curieux

16€

Le Plat des Grands en portion Enfant et le Dessert

Au choix dans le Menu Séduction

*Menu Seduction*

*Dish in children's portion and dessert*

---

## LA CARTE

### PREMICES / STARTERS

L'Œuf Parfait de M. Dassise, Emulsion de Pommes de Terre fumées, Asperges Blanches et Moelle de bœuf <i>M' Dassise's Perfect Egg, smoked potato emulsion, white asparagus and beef marrow</i>	14.00€
Gravlax de Dorade Royale Marinée, Fondue de Pommes et Fenouil, Sabayon Estragon <i>Marinated sea bream Gravlax, apple and fennel fondue, tarragon sabayon</i>	16.00€
Gambas Rôties, Bouillon de Pamplemousse et Gingembre, Avocat Snacké au Piment d'Espelette <i>Roasted Prawns, Grapefruit and Ginger Broth, Avocado Snacked with Espelette Pepper</i>	18.00€
Noix de St Jacques Rôties, Endives Juste Braisées à l'Orange, Condiment Carottes / Oranges <i>Roasted Scallops, Braised Endives with Orange, Carrot / Orange Condiment</i>	24.00€
Foie Gras Poêlé en Bouillon de Crustacés, Crémeux de Topinambours, Toast de Pain de Campagne <i>Pan-fried Foie Gras in shellfish broth, Creamy Jerusalem artichokes, Toast of farmhouse bread.</i>	22.00€

### TERRE ET MER / SEA AND LAND

Cabillaud Skrei Nacré, Coulis de Maïs Doux, Risotto vénéré de maïs confit, Oignons en Tempura <i>Pearly Skrei Cod, Sweet Corn Coulis, revered risotto with candied corn, Onions in Tempura</i>	28.00€
Filet de Canette Snacké, Crémeux Colorés de Carottes Anciennes, Carottes Fanés Glacées, Jus Corsé <i>Snacked Duck Fillet, Creamy Antique Carrots, Glazed Carrots, Spicy Juice</i>	28.00€
Noix de Veau Basse Température, Patates Douces, Oignons Grillés, Jus aux notes Régliées <i>Low Temperature Veal Nuggets, Sweet Potatoes, Grilled Onions, Jus with Regulated Notes</i>	29.00€
Galette Croustillante Choux Fleur Coriandre, Pousses d'Epinards au Raz El-Hanout Betteraves Roties <i>Crispy Cauliflower Galette with Coriander, Spinach shoots with Raz El-Hanout Roasted Beets</i>	22.00€
Pavé de Sandre Doré, Choux Fleur Caramélisés, Garniture Grenobloise aux Noisettes <i>Golden Pike Perch, Caramelized Cauliflower, Hazelnut Garnish</i>	34.00€
Pomme de Ris de Veau Rôtie, Scorsonères Glacées au Jus Réduit, Onctueux de Céleri <i>Roasted Calf's Sweetbread, Glazed Scorsonères with Reduced Juice, Creamy Celery Chunks</i>	40.00€



FROMAGES et GOURMANDISES / CHEESE and SWEETS

Assiette de 3 Fromages Affinés, Mesclun de Jeunes Pousses <i>Local Cheese Plate</i>	10.00€
Soufflé Chaud au Chocolat Noir arrosé d'une Crème Anglaise, Granité Café <i>Warm Dark Chocolate Soufflé with English Cream, Coffee Granita</i>	10.00€
Poire Pochée à la Fève de Tonka, Ganache Praliné, Sablé Noisette, Coulis de Poire à la Tonka <i>Poched Pear with Tonka Bean, Praline Ganache, Hazelnut Shortbread, Pear coulis with Tonka</i>	10.00€
La Carotte comme un Jardin d'Hiver, Panna Cotta et Carottes Confites, Streusel Cacao <i>Carrot like a Winter Garden, Panna Cotta and Carrot Confit, Cocoa Streusel</i>	10.00€
Mini Babas Punchés au Limoncello, Crémeux Citron, Citrons Confits et Crumble <i>Mini Babas Punched with Limoncello, Creamy Lemon, Candied Lemons and Crumble</i>	14.00€
Brownie Chocolat Noir Valrhôna, Onctueux Cacahuètes, Bananes Caramélisées et Confites <i>Valrhôna Dark Chocolate Brownie, Creamy Peanuts, Caramelized and Candied Bananas</i>	14.00€



# Nos Producteurs locaux

Les Œufs de M. Dassise de Cour-Cheverny  
*Eggs of Mr. Dassise from Cour-Cheverny*

Les Volailles de Ménard d'Ouchamps  
*Poultry of Ménard from Ouchamps*

Courgettes et Asperges de M. Billault d'Ouchamps  
*Zucchini and Asparagus of Mr. Billault from Ouchamps*

Fromage de Chèvre de la Fromagerie Bordas de Monthou-sur-Bièvre  
*Goat Cheese of Bordas' cheese factory from Monthou-sur-Bièvre*

Miel des Belles Demois'Ailes de Cour Cheverny  
*Honey of Belles Demois'Ailes from Cour Cheverny*

Farine du moulin de Souvigny à Seur  
*Flour from the mill of Souvigny in Seur*



**MAÎTRE  
RESTAURATEUR**

