



DINER MENU

Guillaume Dallay, Chef de Cuisine
et sa brigade réalisent pour vous :



Tartine sablée de moules au Parmesan et pistaches, taboulé de quinoa,
émulsion glacée au curry
Mussels on sanded crust with Parmesan cheese and pistachio, quinoa salad, frozen whipped curry sauce

Galipettes de petits-gris de M. Lorient, épinards, jus de viande aux épices douces
Stuffed mushrooms with snails, spinaches, sweet spiced meat juice

Pressé de légumes confits et sardines grillées, vinaigrette soja / gingembre, sorbet betterave
Pressed of candied vegetables with grilled sardines, soya and ginger vinaigrette, beet sherbet

♦♦♦

Mulet de Loire cuit sur la peau, pomme Macaire aux coquillages, sauce vin jaune
Mullet from Loire river cooked on its skin, potatoes with shellfishes, vin jaune sauce

Filet de canette rôti à la sauce soja, palets d'aubergine, polenta frite
Duck fillet roasted, soya sauce, egg plant, fried polenta

Cochon "Roi Rose de Touraine®" rôti aux kumquats, petits-pois et rillons
Roast pig "Roi Rose de Touraine®" with kumquats, pea and "rillons"
[*local speciality of pork belly cut up and cooked until crisp, then drained of fat]

♦♦♦

Vacherin glacé aux figes fraîches et lait d'amande, chantilly à la vanille gousse
Frozen fresh figs vacherin with almond oil, vanilla Chantilly cream

Oreillons d'abricots rôtis au sirop d'érable et fruits secs, pistache glacée
Roasted apricot with maple syrup and dried fruits, pistachio ice cream

Entrée ♦ Plat ♦ Dessert : **46 €**

Menu Enfant jusqu'à 11 ans

Child menu until eleven

1 entrée ♦ 1 plat menu ♦ 1 dessert ♦ 1 boisson : **19 €**

1 starter ♦ 1 menu main course ♦ 1 dessert ♦ 1 soft drink

Prix nets T.T.C. en € - Hors boissons

DINER CARTE

Carte Supp.
Menu

Fleurs de courgettes farcies à la chair de **tourteau**, pamplemousse rose,
guacamole d'avocat

Zucchini blossom stuffed with crab meat, pink grapefruit, avocado guacamole

25 € 10 €

Langoustines croustillantes, bisque glacée, rougail et chantilly noix de coco

Crispy Dublin bay prawn, frozen shellfish soup, rougail and coconut whipped cream

28 € 12 €

Allumette de foie gras à la gelée de fruit de la passion,
chutney de pommes au poivre long d'Indonésie

Foie gras-straw with passion fruits jelly, apple chutney with Indonesian pepper-flavoured

25 € 10 €

Potage de légumes

Vegetables soup

17 €

Salade de homard français aux pêches semi-confites, haricots verts croquants,
vinaigrette coraillée

French lobster salad with half candied peaches, French beans, spiny lobster oil and vinegar dressing

30 € 14 €

♦♦♦

Raviole de homard de nos côtes, épinards sautés à cru, beurre au Vouvray vanillé

Lobster raviolo from French coast, sauté of spinaches, vanilla flavoured Vouvray's wine butter

35 € 16 €

Sandre du bassin de la Loire cuit sur la peau, fenouil caramélisé aux petits légumes,
beurre blanc au gingembre

Pike perch from Loire river cooked on its skin, caramelized fennel and veggies, ginger white butter sauce

34 € 14 €

Saint-Pierre cuit sur la peau, pomme Macaire aux artichauts poivrade truffés,
sauce vin jaune

John Dory cooked on its skin, potatoes, truffled artichoke, vin jaune sauce

33 € 15 €

Agneau de lait, socca, légumes printaniers, tempura de sauge

Spring milk fed lamb, socca, spring vegetables, tempura of sage

35 € 15 €

Volaille bio "Les Renouées" rôtie, la cuisse en béatilles,

crème de céleri branche à la truffe fraîche d'été

Roast bio chicken "Les Renouées", stuffed leg, cream of celery with fresh summer truffles

33 € 14 €

Filet de bœuf français cuit au sautoir, pommes boulangère à la moelle
et tomates séchées, sauce bordelaise

*French fillet of beef, Boulangère potatoes [baked with onions] with beef marrow
and dried tomatoes, bordelaise sauce*

34 € 14 €

♦♦♦

Brebis du Lochois frais et affiné, sorbet céleri branche, huile d'estragon

Fresh and matured ewe cheese from Loches area, celery sherbet, tarragon oil

10 €

Chariot de fromages affinés par **Rodolphe Lemeunier***, pain aux noix

*[*Champion du Monde 2007 des fromages affineurs - Meilleur ouvrier de France 2007]*

Matured fine cheeses trolley, walnuts bread [Cheese seller artisan world champion 2007 & MOF]

14 €

♦♦♦

Opaline au chocolat Manjari et framboises fraîches, crème glacée au grué

Crousty Manjari chocolate tile and fresh raspberries, nibs [cocoa] ice cream

14 € 7 €

Soufflé au Grand Marnier®, sorbet orange/safran

Grand Marnier® soufflé, sherbet orange/saffron

13 € 7 €

Arlettes aux fraises, crème mousseline,
sorbet fraises / vin rouge "Touraine Amboise"

*Puff pastry with thin layers and strawberries, mousseline cream,
strawberries / red wine "Touraine Amboise" sherbet*

14 € 7 €



Le restaurant des nouveaux gourmands

MENU DEGUSTATION

Servi pour l'ensemble de la table
Served for the whole table

Guillaume Dallay,
Chef de Cuisine
et sa brigade réalisent pour vous :

Langoustines croustillantes, bisque glacée,
rougail et chantilly noix de coco,

Crispy Dublin bay prawn, frozen shellfish soup, rougail and coconut whipped cream



Allumette de foie gras à la gelée de fruit de la passion,
chutney de pommes au poivre long d'Indonésie

Foie gras-straw with passion fruits jelly, apple chutney with Indonesian pepper-flavoured



Sandre du bassin de la Loire cuit sur la peau,
fenouil caramélisé aux petits légumes, beurre blanc au gingembre

Pike perch from Loire river cooked on its skin, caramelized fennel and veggies, ginger white butter sauce



Volaille bio "Les Renouées" rôtie, la cuisse en bétilles,
crème de céleri branche à la truffe fraîche d'été

Roast bio chicken "Les Renouées", stuffed leg, cream of celery with fresh summer truffles



Brebis du Lochois frais et affiné, sorbet céleri branche, huile d'estragon

Matured ewe cheese from Loches area, celery sherbet, tarragon oil



Vacherin glacé aux figes fraîches et lait d'amande, chantilly à la vanille gousse

Frozen vacherin with fresh figs and almond oil, vanilla Chantilly cream

80€ par personne hors boissons
Accord mets & vins : **40€**

Prix nets T.T.C.


Le restaurant des nouveaux gourmands