

Notre chef Régis Guilpain, Maître cuisinier de France, et sa brigade vous proposent

LES ENTREES

Plat



L'asperge de Richelieu

cuite au naturel, œuf mollet à la chapelure d'herbes, vinaigrette d'agrumes

19.00 €



Les escargots de « Moulihernes »

cuisinés à la crème de persil, écrasée de charlotte à l'ail confit, sphère croustillante

20.00 €

Les légumes de saison

superposition de légumes confits aux épices, sorbet gaspacho

23.00 €

Le saumon et les gambas

timbale de saumon et gambas au citron Combawa,
crème de chou-fleur

24.00 €

Le foie gras de canard

aux poires tapées, pain aux céréales grillé

26.00 €



Le foie gras de canard chaud

poêlé à la rhubarbe, jus court infusé à la vanille,
quelques jeunes pousses

27.00 €



Coup de cœur de notre chef

LES PLATS

Plat

Le lieu jaune

doré au beurre demi-sel, boulgour aux citrons confits et asperges vertes,
jus blond au cumin

25.00 €



Le sandre

cuisiné aux légumes printaniers, crème de fève

33.00 €

Le bar

contisé aux herbes, cannelloni de coquillages et fenouil,
crème safranée

35.00 €

Le pigeon

rôti sur coffre, risotto au pistou et artichauts poivrades,
jus aux éclats de noisettes

32.00 €



Les ris et rognons de veau

cuisinés façon « beuchelle à la Tourangelle », tagliatelles

33.00 €

Le paleron de veau

fondant, foie gras poêlé et sauce truffe, tombée de blettes aux pignons de pin

36.00 €

Le filet de bœuf (Origine Irlande)

poêlé, pommes de terre rattes et artichauts poivrades,
beignet d'asperge au lard, lie de vin de Chinon

35.00 €

La roulante de fromages affinés 12.00 €

Salade de saison, assaisonnement à votre convenance (noix, olives, noisettes) 8.00 €

LES GOURMANDISES DU PATISSIER

Plat

Nos desserts sont à commander en début de repas



La pomme tapée

« réhydratée » au vin de cassis et marmelade de fruits rouges,
sorbet citron et Arlettes croquantes

13.00 €

L'ananas

en crêpes roulées façon Suzette et son sorbet

13.00 €

Le chocolat

crème brûlée lactée sur son cake moelleux, mousseline Guanaja,
bâtonnet glacé et grué caramélisé

14.00 €

La fraise gariguette

croquant aux fraises, blanc mangé et milk-shake en verrine

14.00 €

Le soufflé chaud

au Grand Marnier

16.00 €

Menu Saveurs et Parfums

Foie gras aux poires tapées, pain aux céréales grillé



Bar contisé aux herbes, cannelloni de coquillages et fenouil, crème safranée



Fraîcheur « framboise rose », un trait de vodka



Pigeon rôti sur coffre, risotto au pistou et artichauts poivrades, jus aux éclats de noisettes



Assortiment de fromages affinés



Croquant aux fraises, blanc-manger et milk-shake en verrine

Menu à 69.00 € hors boissons

Menu de saison

Superposition de légumes confits aux épices, sorbet gaspacho

OU

L'asperge cuite au naturel, oeuf mollet à la chapelure d'herbes, vinaigrette d'agrumes

OU

Timbale de saumon et gambas au citron Combawa, crème de chou-fleur



Poitrine de porc de Touraine « Roy Rose », tourte de pommes de terre au lard et Sainte Maure

OU

Le lieu jaune doré au beurre demi-sel, boulgour aux citrons confits et asperges vertes,
jus blond au cumin



Le clafoutis rhubarbe-fraises gariguettes et son sorbet

OU

La pomme tapée « réhydratée » au vin de cassis et marmelade de fruits rouges,
sorbet citron et Arlettes croquantes

Menu à 45.00 € hors boissons
Supplément pour fromage 7.00 €

Prix net TTC

maj le20/04/2011

LES CLASSIQUES

Potage de légumes 10.00 €

**Omelette : fines herbes ou jambon ou fromage ou champignons
accompagnée de mesclun** 12.00 €

Pâtes fraîches au saumon fumé ou à la tomate 16.00 €

Saumon fumé au Domaine, crème acidulée et toasts 21.00 €