



# Cartes et Menus

## Restaurant Gastronomique



### LES ENTREES / STARTERS

Foie gras de canard cuit en terrine, fleur et nectar de calette Foie gras cooked in a terrine, flowers and torrefied hazelnuts	33,00€
Crevettes Impériales des marais Charentais, potimarron aux épices, oseille et graines de courges Shrimps from Poitou Charente, pumpkin with spices, sorrel and pumpkin seeds	35,00€
Gaufrette : maïs de St Genouph, légumes du jardin de la France et cacahuètes Wafer : corn from St Genouph, vegetables from France's garden and peanut	29,50€
Thon rouge de ligne/sésame/coriandre et premières betteraves à l'aigre douce .... Line-caught red tuna/sesame/coriander and first beetroot in sweet and sour sauce	32,00€
Rémoulade : Bulots/bouquets du Mont St Michel/caviar/pomme granny smith/céleri/noisette "Remoulade": whelks / bouquets from Mont St Michel / caviar / apple / celery / hazelnut	38,00€

### LES PLATS / MAIN DISHES

Homard bleu à la plancha, nori grillé, aubergine zébrée et feuille de câpre Blue lobster cooked with plancha, grilled nori, zebra eggplant and caper leaves	55,00€
Lieu jaune de la ligne poché à l'agastache, tomates et oignons de la Boutinière Line caught pollock poched with agastache, tomatoes and onions from Boutinière	52,00€
Lotte rôtie sur l'arrête, verveine citronnée, courgettes et pommes natures Roasted monkfish, verbena, zucchini and apple	52,00€
Canard Burgaud* cuisiné au lait de coco, gingembre et haricots "michelet" (pour 2 pers) Burgaud's duck * cooked with coconut milk, ginger and "Michelet" white beans (for 2 persons)	102,00€
Volaille fermière "Bio" laquée au jus de coing, carottes fanes et maïs de St Genouph (pour 2 pers) Farm poultry "Bio" glazed with quince juice, carrots and corn from St Genouph (for 2 persons)	108,00€
Veau fermier* (langue et filet) : mûres de culture, tétrogones et champignons des caves de Bourré Farm veal* (tongue and fillet) : blackberries, spinach and mushrooms from Bourré's caves	53,00€



## Fromages / Cheese

Assiette de fromage de notre terroir et d'ailleurs...  
Cheese plate from our area and elsewhere...

15.00€

## Les desserts / Dessert

Soufflé chaud au cassis de Touraine, sorbet au cassis frais  
Warm soufflé with blackcurrant from Touraine and blackcurrant sorbet

22,00€

Fenouil de la famille Chiquet, chocolat noir du Pérou et agastache  
Fennel of Chiquet family, black chocolate from Peru and giant hyssop

22,00€

"Cookie fourré": mirabelle de la maison Buron, noisettes et feuille de canelier ....  
"Stuffed cookie": Mirabelle plum from Buron house, hazelnuts, and cinnamon leaf ....

22.00€

Framboises de la maison Druesne, huile d'olive "Noire d'olive" et thym citron  
Raspberries from "Druesne" farm, "Black olive" oil and lemon thyme

22,00€

Myrtilles de Touraine, vanille torréfiée et persil  
Blueberries from Touraine, torrefied vanilla, and parsley

22.00€

\*Origine France

(Prix nets TTC)

# Menu "Automne" 2023



175,00€ par personne / per person

Servi le soir uniquement et pour l'ensemble de la table

dernière prise de commande 20h30

Served only for dinner and for the whole table

last order 8:30 PM

Rémoulade : Bulots/bouquets du Mont St Michel/caviar/pomme granny smith/céleri/noisette

"Remoulade": whelks / bouquets from Mont St Michel / caviar / apple / celery / hazelnut

\*\*\*\*

Thon rouge de ligne/sésame/coriandre et premières betteraves à l'aigre douce

Line-caught red tuna/sesame/coriander and first beetroot in sweet and sour sauce

\*\*\*\*

Lieu jaune poché à la menthe, tomate de St Genouph et oignons

Pollock poched with mint, tomatoes from St Genouph, and onions

\*\*\*\*

Homard bleu grillé, nori grillé, aubergine zébrée et feuille de câpre

Grilled blue lobster, grilled nori, zebra eggplant and caper leaves

\*\*\*\*

Pain de maïs : jambon Kintoa, oseille et carvi

Corn Bread : ham "Kintoa", sorrel and caraway

\*\*\*\*

veau fermier\* (langue et filet) : mûres de culture, tétragones et champignons de cueillette

Farm veal\* (tongue and fillet): blackberries, spinach, and mushrooms

\*\*\*\*

Yaourt de la maison Limouzin macéré à la fève de cacao, evergreen et herbes fraîches

Yogurt from Limouzin's house macerated with cocoa bean, evergreen and fresh herbs

\*\*\*\*

Framboises de la maison Druesne, huile d'olive "Noire d'olive" et thym citron

Raspberries from "Druesne" farm, "Black olive" oil and lemon thyme

\*\*\*\*

"Cookie fourré": mirabelle de la maison "Buron", noisettes et feuilles de canelier

"Stuffed cookie" : Mirabelle plum from Buron House, hazelnuts and cinnamon leaf

\*Origine France

(Prix nets TTC)



## Menu Terroir

63,00€ par personne / per person

Gaufrette : maïs de St Genouph et légumes du jardin de la France  
Wafers: corn from St Genouph and vegetables from France's garden

\*\*\*\*

Volaille fermière rôtie lentement, "curry maghrébin",  
pois chiche de l'amí Joubert, et pâte de quetsches  
Slowly roasted Farm poultry, "Maghreb curry",  
chickpeas from our friend Joubert, and quetsch paste

\*\*\*\*

Cassis de Touraine, "Dentelle" caramélisée et sarrasin  
Blackcurrant from Touraine,  
caramelized "Dentelle" and buckwheat

\*Origine France

(Prix nets TTC)

# Menu complet

87,00€ par personne / per person

Sablé : sardine "Bleu/Blanc/Rouge" aux épices, graines de courges et tomates  
Shortbread: sardine "Blue/White/Red" with spices, pumpkin seeds and tomatoes

\*\*\*\*

Pain de maïs : crevette impériale des marais charentais,  
jambon kintoa, oseille et carvi  
Corn bread: shrimps from Poitou Charentes,  
Ham "kintoa", sorrel and caraway

\*\*\*\*

veau fermier\* (langue et filet): mûres de culture,  
tétragones et champignons des caves de Bourré  
Farm veal\* (tongue and fillet): blackberries,  
spinachs and mushrooms from Bourré's cave

\*\*\*\*

Yaourt de la maison Limouzin macéré à la fève de cacao,  
evergreen et herbes fraîches  
Yogurt from Limouzin's house macerated with cocoa bean,  
evergreen and fresh herbs

\*\*\*\*

Myrtilles de Touraine, vanille torréfiée et persil  
Blueberries from Touraine, torrefied vanilla and parsley