

# La Carte d'Automne

Bienvenue dans notre restaurant, où passion et savoir-faire se rencontrent pour vous offrir une expérience culinaire inoubliable. Nous privilégions une cuisine de saison, élaborée à partir de produits locaux sélectionnés auprès de fournisseurs choisis avec soin. Dans un cadre d'exception, laissez-vous séduire par des plats raffinés, accompagnés d'un service attentionné qui saura répondre à toutes vos attentes. Bon appétit !



## Nos fournisseurs locaux

### Nos boulangeries :

- ① Les blés de demain
- ② Dutrion

### Notre Apiculteur :

Ruch'ées & Fées  
*Domaine de la Tortinière*

### Notre boucher :

- ⑦ Sologne

### Notre rumerie :

- ③ Tonton copain

### Fumoir

*Domaine de la Tortinière*

### Notre poissonnier :

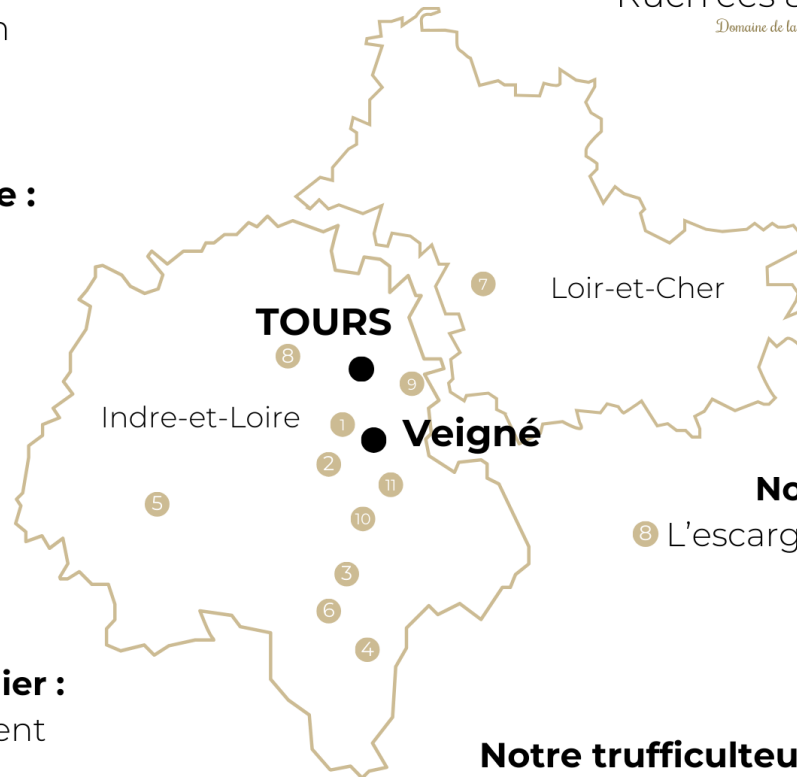
- ④ Moulin du couvent

### Nos fermes :

- ⑤ La cave des figuiers
- ⑥ La fruitière tourangelle

### Nos fromageries :

- ⑩ Fromagerie Deschamps
- ⑪ Les brebis du Lochois



# Menu l'Orangerie 64€

## Entrées

Velouté onctueux de Butternut, Champignons des bois, Œuf Parfait

*Capuccino de Chorizo*

*Ou*

Rillons laqués de leur propre Jus

*Petit Chou farci, éclats Noisette, Crémeux Chou-fleur*

## Plats

Filet de Bar sauvage doré sur sa Peau, Fumet corsé et Châtaigne

*Compression de Céleri et Panais gratinés*

*Ou*

Suprême de Poulet Fermier du Gâtinais

*Potimarron et Cèpes, Jus perlé à l'Huile de Noix*

## Desserts

Chocolat noir parfumé au Poivre de Cubèbes

*Glace cacao au Grué*

*Ou*

Poire à la Fève de Tonka, Pignons de pin grillés

*Arlette caramélisée*

*Accord mets et vins 2 verres à 32€, 3 verres à 42€.*

*Notre sommelier sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies.*

# LA CARTE

## Entrées

Foie gras de Canard mi-cuit, Poire tapée de Rivarennnes 28€

*Chutney & Pain Fruité des « Blés de Demain »*

Velouté onctueux de Butternut, Champignons des bois, Œuf Parfait 21€

*Capuccino de Chorizo*

Rillons laqués de leur propre Jus 22€

*Petit Chou farci, éclats Noisette, Crémeux Chou-fleur*

Roulés croustillants de Tourteau aux Algues marines 25€

*Linguine aux Légumes d'Automne*

*Accord mets et vins 2 verres à 32€, 3 verres à 42€.*

*Notre sommelier sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies.*

## Plats

Blanc de Barbu en Tartare d'Huître chaude 38€

*Salsa verde, Pomme miette au Poireau roussi*

Filet de Bar sauvage doré sur sa Peau, Fumet corsé et Châtaigne 36€

*Compression de Céleri et Panais gratinés*

Risotto aux Champignons des bois & Légumes du Moment 34€

*Espuma de Sainte Maure de Touraine*

Suprême de Poulet Fermier du Gâtinais 30€

*Potimarron et Cèpes, Jus perlé à l'Huile de Noix*

Tournedos de Filet de Bœuf Juste grillé, Déclinaison de Panais 39€

*Sauce Echalote / Vin de Loire*

*Accord mets et vins 2 verres à 32€, 3 verres à 42€.*

*Notre sommelier sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies.*

## *Chariot de Fromages*

Assortiment de fromages affinés par la famille raimbault 14€

## *Desserts*

Chocolat noir parfumé au Poivre de Cubèbes 15€

*Glace cacao au Grué*

Parfait glacé de Marron, Cœur confit de Coing 13€

*Jus Vanillé*

Brioche perdue, Pomme au Caramel laitier 12€

*Glace Vanille*

Poire à la Fève de Tonka, Pignons de pin grillés 13€

*Arlette caramélisée*

Soufflé chaud « Passion » 14€

*Suzette Exotique*

*Accord mets et vins 2 verres à 32€, 3 verres à 42€.*

*Notre sommelier sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies.*

# Menu Enfants

*(Jusqu'à 12 ans)*

Plat 17 Euros, entrée et plat ou plat + dessert 20 Euros, Entrée + plat + dessert 23 Euros

## Les Entrées

Rillettes, Saucisson et Saucisson

Ou

Saumon fumé au Château

## Les Plats

Suprême de Poulet

Fine purée de pomme de terre

Ou

Steak Haché

Pommes grenaille sautées

## Les Desserts

Brioche façon pain perdu

Crèmeux caramel glace vanille

Ou

Brownie aux 3 chocolats, Sorbet Choco

## LISTE DES ALLERGENES

*Foie gras : Gluten*

*Butternut : Œuf, lactose*

*Tourteau : Crustacé, gluten*

*Rillons : Fruits à coque, lactose*

*Barbue : Lactose, coquillage, poisson*

*Bar : Poisson, Céleri, Fruits à coque*

*Bœuf : Sulfite*

*Poulet : Fruits à coque*

*Risotto : Lactose, sulfite*

*Soufflé passion : Œuf, lactose, gluten*

*Chocolat : Lactose, œuf*

*Parfait marron : Lactose, œuf, fruits à coque*

*Brioche : Lactose, œuf, gluten*

*Poire : Lactose, gluten, fruits à coque*

*Rillettes : lactose (et gluten pour le pain de mie)*

*Saumon enfant : lactose (et gluten pour le pain de mie)*

*Suprême de poulet enfant : pas d'allergène*

*Steak haché enfant : pas d'allergène*

*Brioche : Gluten*

*Brownie : Gluten, Fruits à coques*

## ORIGINE DES VIANDES

**Foie gras** : France

**Suprême de poulet** : France

**Bœuf** : France



# Autumn Menu

Welcome to our restaurant, where passion and expertise come together to offer you an unforgettable culinary experience. Our cuisine is seasonal, using local produce from carefully selected suppliers. In an exceptional setting, let yourself be seduced by refined dishes, accompanied by attentive service that will meet all your expectations. Enjoy your meal!



*Food and wine pairing 2 glasses for 32€, 3 glasses for 42€.  
Our sommelier will select wines based on your dishes and desires.*

## Nos fournisseurs locaux

### Nos boulangeries :

- ① Les blés de demain
- ② Dutrion

### Notre Apiculteur :

Ruch'ées & Fées  
*Domaine de la Fortinière*

### Notre boucher :

- ⑦ Sologne

### Notre rhumerie :

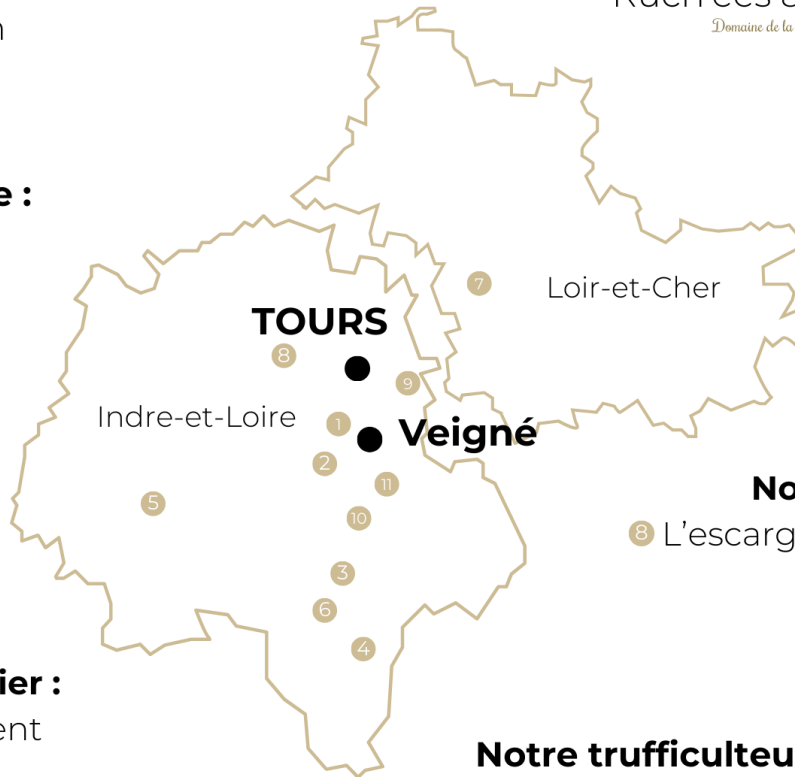
- ③ Tonton copain

### Fumoir

*Domaine de la Fortinière*

### Notre poissonnier :

- ④ Moulin du couvent



### Notre escargotière :

- ⑧ L'escargots de Mouliherne

### Notre trufficulteur :

- ⑨ Domaine de Cray

### Nos fermes :

- ⑤ La cave des figuiers
- ⑥ La fruitière tourangelle

### Nos fromageries :

- ⑩ Fromagerie Deschamps
- ⑪ Les brebis du Lochois

# Menu l'Orangerie 64€

## Starters

Butternut squash velvet soup, Wild Mushrooms, Perfect Egg

*Chorizo Cappuccino*

*Ou*

Homemade Rillons (Glazed Pork belly)

*Stuffed cabbage, Hazelnut, Cauliflower cream*

## Main Courses

Wild seabass filet cooked on the skin, strong Fish stock and chestnut

*Gratinated Parsnip and Celeriac*

*Ou*

Farmer Chicken breast from « Gâtinais”

*Pumpkin and Cépe mushrooms, Chicken jus and walnut oil*

## Desserts

Dark chocolate flavoured with Cubèbes Pepper

*Cocoa Ice cream*

*Ou*

Confit pear with Tonka bean, Grilled Pine nuts

*Caramelized Arlette Biscuit*

*Food and wine pairing 2 glasses for 32€, 3 glasses for 42€.  
Our sommelier will select wines based on your dishes and desires.*

# LA CARTE

## Starters

Homemade Duck Foie Gras, Candied Pear from Rivarennnes 28€  
*Chutney & Fruity Bread from « Les Blés de Demain »*

Butternut squash velvet soup, Wild Mushrooms, Perfect Egg 21€  
*Chorizo Cappuccino*

Homemade Rillons (Glazed Pork Belly) 22€  
*Stuffed Cabbage, Hazelnut, Cauliflower cream*

Crispy Crab Spring Rolls with seaweed 25€  
*Linguine Pasta with Autumn Vegetables*

*Food and wine pairing 2 glasses for 32€, 3 glasses for 42€.  
Our sommelier will select wines based on your dishes and desires.*

## Main Courses

Brill Filet with Warm Oysters Tartar 38€

*Salsa verde, Mashed potatoes and crispy leek*

Wild seabass filet cooked on the skin, strong Fish stock and chestnut 36€

*Gratinated Parsnip and Celeriac*

Wild Mushrooms Risotto & Seasonal Vegetables 34€

*Saint Maure de Touraine Goat Cheese Espuma*

Farmer Chicken breast from "Gâtinais" 30€

*Pumpkin and Cèpe mushrooms, Chicken jus and walnut oil*

Grilled beef filet, Parsnip in different ways 39€

*Shallots sauce / Loire Valley Wine*

*Food and wine pairing 2 glasses for 32€, 3 glasses for 42€.  
Our sommelier will select wines based on your dishes and desires.*

## *Cheeses Trolley*

Selection of refined Cheeses by the Raimbault Family 14€

## *Desserts*

Dark chocolate flavoured with Cubèbes Pepper 15€

*Cocoa Ice cream*

Chestnut Iced Parfait, Candied Quince Heart 13€

*Vanilla sauce*

Brioche French Toast Style, Apple and Milk Caramel 12€

*Vanilla Ice cream*

Confit pear with Tonka bean, Grilled Pine nuts 13€

*Caramelized Arlette Biscuit*

Warm Passion Fruit Soufflé 14€

*Exotic Suzette Sauce*

*Food and wine pairing 2 glasses for 32€, 3 glasses for 42€.  
Our sommelier will select wines based on your dishes and desires.*

# Children's Menu

*(Up to 12 years old)*

Main Course 17 Euros, Starter+Main or Main+Dessert 20 Euros, Starter+Main+Dessert 23 Euros

## Starters

Pork loin Rillette and Salami

Or

Homemade smoked Salmon

## Main Courses

Chicken breast

Mashed potatoes

Or

Steak Mince Pattie

Sauteed potatoes

## Desserts

Brioche bread and butter pudding

Caramel cream and vanilla Ice Cream

Or

3 Chocolate Brownies, Chocolate Sorbet

*Food and wine pairing 2 glasses for 32€, 3 glasses for 42€.  
Our sommelier will select wines based on your dishes and desires.*

## **ALLERGEN LIST**

Foie gras: Gluten

Butternut: Egg, lactose

Crab: Crustacean, gluten

Rillon: Shell nut, lactose

Brill: Seafood, fish, lactose

Sea bass: Fish, shell nut, celeriac

Beef: Sulfit

Chicken: Shell nuts

Risotto: Lactose, Sulfit

Soufflé : Eggs, lactose, gluten

Chocolat : Lactose, eggs

Chestnut Parfait: Lactose, eggs, shell nuts

Brioche: Lactose, eggs, gluten

Pear: Lactose, gluten, shell nuts

Rillettes: lactose (and gluten for the bread)

Child salmon: lactose (and gluten for the bread)

Child chicken: no allergen

Children Steak: no allergen

Brioche: Gluten

Brownie: Gluten, nuts

## **ORIGINS OF MEATS**

**Foie gras**: France

**Pork**: France

**Beef**: France

**Chicken**: France



