

Cuisine à la Carte

Les hors d'œuvres

- Fraîcheur de homard et quinoa aux algues, vinaigrette iodée 25 €*
Carpaccio de bœuf de la Charentonne à la truffe d'été, crème glacée à l'artichaut 24 €
Piquillos farcis aux saveurs provençales, escabèche de rouget, chipirons marinés 23 €
Filet mignon de porc séché aux « cinq baies », chutney et sorbet melon 16 €
Nougat au chèvre frais de la Belle Fontaine, pesto de roquette 16 €

Les plats de la mer et de la rivière

- Raviole de homard, barigoule d'artichauts et sa nage safranée 26 €*
Omble chevalier, risotto de Belle de Fontenay et cébette, sucs de viande 25 €
Queue de lotte rôtie, mousseline de fenouil, crème à l'oseille 25 €
Daurade snackée à la plancha, wok de légumes croquants au sésame 23 €

Les plats du terroir

- Blanquette de sot-l'y-laisse de volaille et homard, jus de carcasses crémé 26 €*
Carré d'agneau en croûte d'herbes et amandes, cannelloni de caviar d'aubergines 25 €
Tournedos de veau à la sauge, clafoutis de courgettes et tomates séchées 25 €
Magret de canard laqué au miel d'acacia, semoule au citron confit 23 €

Les fromages

- Plateau de fromages affinés de nos régions 9 €*
Crottin de Chavignol rôti et sa salade à l'huile de noix 9 €
Chèvre frais de la Belle Fontaine aux fines herbes 6 €

Cuisine Prestige

57 € (en supprimant le plat de la mer ou du terroir)
75 € avec l'accord mets et vins (6cl/12cl/6cl)

68 € (en prenant le plat de la mer et du terroir)
86 € avec l'accord mets et vins (6cl/6cl/6cl/6cl)

Le hors d'œuvre

Fraîcheur de homard et quinoa aux algues, vinaigrette iodée
Bandol rosé, La Bastide blanche 2016

Le plat de la mer

Raviole de homard, barigoule d'artichauts et sa nage safranée
Menetou Salon Blanc, Domaine Pellé 2015 « Clos des Ratières »

Le plat du terroir

Blanquette de sot l'y laisse de volaille et homard, jus de carcasses crémé
Sancerre blanc Domaine Picard 2015, vieilles vignes, cuvée prestige

Les fromages

Plateau de fromages affinés de nos régions
Rully rouge 1^{er} cru, Domaine Briday 2014 « Les Champs Cloux »

Les desserts

Choix d'une douceur
(A commander en début de repas)

Cuisine de Bistrot

33 €

Les hors d'œuvres

*Nougat au chèvre frais de la Belle Fontaine, pesto de roquette
Filet mignon de porc séché aux «cinq baies», chutney et sorbet melon*

Le plat de la mer ou du terroir

*Daurade snackée à la plancha, wok de légumes croquants au sésame
Magret de canard laqué au miel d'acacia, semoule au citron confit*

Les fromages

*Plateau de fromages affinés de nos régions
Chèvre frais de la Belle Fontaine aux fines herbes*

Les desserts

*Choix d'une douceur
(A commander en début de repas)*

Cuisine des Juniors

12 € (enfant de moins de dix ans)

*Escalope de volaille, pâtes fraîches
Assortiment de sorbets*

Cuisine Gourmande

47 € (en supprimant le plat de la mer ou du terroir)

56 € (en prenant le plat de la mer et du terroir)

Les hors d'œuvres

*Carpaccio de bœuf de la Charentonne à la truffe d'été, crème glacée à l'artichaut
Piquillos farcis aux saveurs provençales, escabèche de rouget, chipirons marinés*

Les plats de la mer et de la rivière

*Omble chevalier, risotto de Belle de Fontenay et cébette, sucs de viande
Queue de lotte rôtie, mousseline de fenouil, crème à l'oseille*

Les plats du terroir

*Carré d'agneau en croûte d'herbes et amandes, cannelloni de caviar d'aubergines
Tournedos de veau à la sauge, clafoutis de courgettes et tomates séchées*

Les fromages

*Plateau de fromages affinés de nos régions
Chèvre frais de la Belle Fontaine aux fines herbes*

Les desserts

*Choix d'une douceur
(A commander en début de repas)*

Cuisine des Douceurs

Arlequin de fruits rouges, éclats de nougatine, crème glacée au thym citron 8 €

Coupe Bellini « mousse Champagne, crémeux pêche, crumble cranberries » 8 €

Carte Tatin aux abricots, glace à l'amande blanche 8 €

Sablé breton, fraises de chez J. P Mery, parfait glacé citron-basilic 8 €

« Napolitain menthe-chocolat », pulpe de poire au Sichuan 8 €

Assiette des douceurs de « La Chaumière » 14.00 €

6 € de supplément à nos menus

Pour accompagner nos douceurs, nous vous proposons servi au verre :

Champagne

- Hauton 1^{er} cru 12.00 €

Maurvy rouge

- Mas Amiel 10 ans d'âge (6cl) 5.50 €

Maurvy rouge

- Mas Amiel 10 ans d'âge (12cl) 11.00 €