

# CARTE D'HIVER

## ENTRÉES

Endive rôtie, Crème de Comté,  
Jambon sec et sa Tuile  
au Sésame..... 10€

Chair de Tourteau en raviole  
de Choux rouge et son  
Bouillon acidulé ..... 12€

Pressé de Butternut,  
Lait Ribot  
et Hareng fumé..... 9€

Les aliments préparés dans notre restaurant  
peuvent contenir les ingrédients allergènes  
(lait, œufs, blé, arachides, noix, crustacés,  
sésame...) Si vous avez une allergie alimentaire,  
Merci de nous en informer.

## PLATS

Filet de Bar, Bouillon à la  
Bergamote, Coulis de  
Coriandre, Tombée  
d'Épinard.....19€

Magret de Canard farci  
au Shitaké, Risotto de  
Chou-Fleur et son Jus  
au Vin Jaune ..... 20€

Épaule d'Agneau basse  
température en Croûte  
d'Herbes, Crème d'Ail noir  
et son Jus au Thym ..... 21€

Assiette Végétale.....15 €  
selon inspiration du chef  
et influences saisonnières

Assiette de Fromage..... 7,50 €

## DESSERTS

Le Nyangbo (Noisette, Café et  
Chocolat Nyangbo 68%) .. 9€

L'Anacoco (Ananas basse  
température, Sablé Dulcey,  
Ganache coco, Brunoise  
d'Ananas Gingembre, Glace  
coco et ananas)..... 10€

Le Kalamensi Acidulé  
(Crèmeux Kalamensi, Gel  
Kalamensi, Crumble vanille,  
Ganache chocolat Blanc,  
Meringue Suisse)..... 9€

## PLATS “ SIGNATURE ”

### ENTRÉES \*

- Terrine de Foie Gras Maison .....16 €
- Assiette Fumée Terre & Mer .....16 €

### PLATS \*

- Pavé de Maigre Sauce Vouvray  
Œufs de Saumon .....27 €
- Risotto parfumé à la Truffe,  
Sarrasin Soufflé,  
Gambas Rôties .....29 €
- Ris de Veau aux Morilles .....29 €
- Filet de Bœuf\*\* .....29 €  
Sauce “Chien”, Frites “Maison”

### DESSERT

Royal Chocolat « Valrhona » .....10 €



Le restaurant est fermé le dimanche soir, lundi et mardi midi. Ouvert Lundi et mardi soir sur réservation uniquement, pour les personnes extérieures à l'hôtel (places limitées) Pour **Soirées Étapes 1**, Menu du jour et les **Soirées Étapes 2**, Entrée, Plat, Dessert, \*Hors plats «Signature». Prix Net, service compris.

Nos viandes sont de race d'origine Française, suivant l'arrivage (\*\*Bœuf Charolais, Limousin ou Montbéliard).

**Tous nos plats sont « Fait-Maison » / Producteurs Locaux :** Moulin du Couvent - Miel Fa'Bee - Sologne Frais - Boucherie Gallais - Ferme des Cabrioles - Bière de Montmorillon

Paiements acceptés Master Card, VISA, Chèque, Espèces, Chèque Vacances Tickets Restaurant pour le déjeuner, du mercredi au vendredi uniquement 1 Ticket / Pers.