

Végétal

Vegetarian

LE CELERI

Rouleau de céleri rôti au miel et au romarin.
Chips et coulis d'échalotes, crème glacée livèche.

CELERY

*Roasted celery roll with honey and rosemary.
Lovage ice cream.*

37€

Entrées

Starters

LA SAINT JACQUES ET CAVIAR

Carpaccio de saint jacques caviar de Sologne.
Crème glacée au raifort, poireau rôti.

SCALLOPS AND LOCAL CAVIAR

*Scallops Carpaccio with caviar.
Horsradish ice cream ,roasted leeks.*

91€

LA TRUITE « DE LA PISCICULTURE DE L'EURE »

Truite cuite à la flamme, bouillon de truite au vinaigre de café et combava.
Fenouil rôti et en salade.

TROUT

*Flame cooked trout, trout broth with coffee vinegar flavor.
Roasted fennel and fennel salad.*

41€

Poissons

Fish

LE SANDRE

Sandre confit à l'huile de cèpes.
Sabayon de cèpes et cèpes séchés.
Déclinaison de potimarron.

PIKE PERCH

*Pike perch confit in ceps mushrooms oil.
Different textures of pumpkin. Cep mushrooms sabayon.
clarified shellfish broth*

68€

Origine des viandes Meats origins



Les viandes

Meat

LA PINTADE DE LA CHAMBRERIE

Pintade rôtie sur le coffre, cuisse confite, topinambour farci aux abats.
Purée de topinambour et sauce périgieux.

GUINEA FOWL FROM CHAMBRERIE FARM

*Roasted guinea fowl filet, guinea fowl confit legs.
Jerusalem artichoke purée stuffed jerusalem artichoke with offal.
Truffle sauce.*

69€

Fromages

Cheese

Chariot de fromages affinés par Rodolphe Lemeunier « M.O.F affineur »

26€

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) / CHILDREN'S MENU (up to 12 years old)

35€

**ESCAPADE GOURMANDE 142€ (SUPPLÉMENT 19€ AVEC FROMAGE)
AVEC L'ACCORD METS ET VINS 211€ (Verre de vin 8cl par plat)
GOURMET ESCAPADE 142€ (19€ EXTRA FOR CHEESE)
WITH FOOD AND WINES PAIRING 211€ (Glass of wine 8cl per course)**

LE CELERI

Rouleau de céleri rôti au miel et au romarin.
Chips et coulis d'échalotes, crème glacée livèche.

CELERY

*Roasted celery roll with honey and rosemary.
Lovage ice cream.*



LA TRUITE « DE LA PISCICULTURE DE L'EURE »

Truite cuite à la flamme, bouillon de truite au vinaigre de café et combava.
Fenouil rôti et en salade.

TROUT

*Flame cooked trout, trout broth with coffee vinegar flavor.
Roasted fennel and fennel salad.*



LE SANDRE

Sandre confit à l'huile de cèpes.
Sabayon de cèpes et cèpes séchés.
Déclinaison de potimarron.

PIKE PERCH

*Pike perch confit in ceps mushrooms oil.
Different textures of pumpkin. Cep mushrooms sabayon.*



LA PINTADE DE LA CHAMBRERIE

Pintade rôtie sur le coffre, cuisse confite, topinambour farci aux abats.
Purée de topinambour et sauce périgueux.

GUINEA FOWL FROM CHAMBRERIE FARM

*Roasted guinea fowl filet, guinea fowl confit legs.
Jerusalem artichoke purée stuffed jerusalem artichoke with offal.
Truffle sauce.*



SOUPE D'AGRUMES

Agrumes confits dans un sirop au carcadet Samba, sorbet Kalamansi.

CITRUS SOUPE

*Candied citrus in Samba carcadet sirop
Kalamansi sorbet.*

DÉGUSTATION 182€ AVEC L'ACCORD METS ET VINS 271€ (Verre de vin 8cl par plat)
TASTING MENU 182€ WITH FOOD AND WINES PAIRING 271€ (Glass of wine 8cl per course)

LA SAINT JACQUES ET CAVIAR

Carpaccio de saint jacques caviar de Sologne. Crème glacée au raifort, poireau rôti.

SCALLOPS AND LOCAL CAVIAR

Scallops Carpaccio with caviar. Horseradish ice cream, roasted leeks.



LE CELERI

Rouleau de céleri rôti au miel et au romarin.

Chips et coulis d'échalotes, crème glacée livèche.

CELERY

Roasted celery roll with honey and rosemary. Lovage ice cream.



LE SANDRE

Sandre confit à l'huile de cèpes.

Sabayon de cèpes et cèpes séchés. Déclinaison de potimarron.

PIKE PERCH

Pike perch confit in ceps mushrooms oil.

Different textures of pumpkin. Cep mushrooms sabayon.



LA PINTADE DE LA CHAMBRERIE

Pintade rôtie sur le coffre, cuisse confite, topinambour farci aux abats.

Purée de topinambour et sauce périgieux.

GUINEA FOWL FROM CHAMBRERIE FARM

Roasted guinea fowl filet, guinea fowl confit legs.

Jerusalem artichoke purée stuffed jerusalem artichoke with offal. Truffle sauce.



Chariot de fromage affiné par Rodolphe Lemeunier « M.O.F affineur »
Trolley of selected cheeses matured by Rodolphe Le Meunier *« M.O.F affineur »
*(*best Craftsman of France)*



SOUPE D'AGRUMES

Agrumes confits dans un sirop au carcadet Samba, sorbet Kalamansi.

CITRUS SOUPE

Candied citrus in Samba carcadet sirop. Kalamansi sorbet.



LE CHOCOLAT ET LE PRALINE

CHOCOLATE AND PARLINE

Ce menu est servi uniquement pour l'ensemble de la table
Commande enregistrée jusqu'à 13h 30 au déjeuner et 21h 00 pour le dîner
This menu is served for the whole table until 1.30 pm for lunch and 9:00 pm for dinner

LES DESSERTS

DESSERTS

SOUPE D'AGRUMES

Agrumes confits dans un sirop au carcadet Samba, sorbet Kalamansi.

CITRUS SOUPE

*Candied citrus in Samba carcadet sirop
Kalamansi sorbet.*

24€



LE CHOCOLAT ET LE PRALINE

CHOCOLATE AND PARLINE

25€

NOS CAFES : OUR COFFEES

Café du Brésil « Sul de minas » « Sul de minas » Brazilian coffee
Expressif, arôme légèrement safrané, onctueux, faible en acidité.
Expressive, slightly saffron aroma, creamy, low in acidity.

Café moka d’Ethiopie Ethiopian Moka coffee
Peu de caféine, expression fleurie, un café très délicat Légèrement acidulé.
Low in caffeine, floral notes, a very delicate coffee. Slightly acidic.

Capuccino Cappucino
A votre choix, café du Brésil ou moka d’Ethiopie, associé d’une mousse De lait entier.
Choose from Brazilian coffee or Ethiopian moka, served with a full-cream milk foam.

NOS INFUSIONS : OUR HERBAL TEAS:

Verveine Verbena
Senteur douce et citronnée, parfum fruité.
Mild lemony aroma, fruity taste.

Tilleul Linden blossom
Son odeur boisée et fleurie évoque le sous bois, légère âpreté.
It's woody perfume evokes the undergrowth, slightly bitter.

Menthe Mint
Odeur élégante de pippermint, parfum léger de poivre doux.
Elegant peppermint aroma, a light scent of mild pepper.

Camomille Chamomile
Odeur de cédrat, parfum suave, note légèrement amère.
Citrus aroma, sweetly scented, slightly bitter note.

NOS THES : OUR TEAS:

Ceylan Saint James Orange Pekoe Ceylan Saint James Orange Pekoe
Originaire du jardin Saint James au Sud du Sri-Lanka, ce thé noir aux feuilles matures présente une infusion légère, cuivrée et très aromatique.
Originating from the Saint James garden in the south of Sri Lanka, this black tea made with mature leaves is lightly infused, coppery and very aromatic.

Yunnan Impérial de Chine Yunnan Impérial from China
Surnommé « le Moka des thés », ce thé noir pousse au sud ouest de la Chine, ses parfums chauds rappellent ceux de la châtaigne
Named "The Moka of teas" this black tea grows in south west China, it's warm notes are similar to those of sweet chestnut

Darjeeling Darjeeling
Les jardins de Darjeeling sont situés au Nord Est de l’Inde, sur les flancs de l’Himalaya qui offrent des thés au bouquet, fruité notes miellées et végétales.
The Darjeeling gardens are situated in the north east of India on the slopes of the Himalaya giving teas with fruity aromas and honey and vegetal notes.

Lapsang Souchong Chine Lapsang Souchong from China
C’est le plus léger des thés noirs fumés au bois de pin ou d’épicéa. Produit dans la province du Fujian, à l’est, ses longues feuilles âgées grandes et épaisses, développent à l’infusion un arôme délicat.
This is the lightest of the black teas smoked with pine wood or spruce fir. Grown in the province of Fujian in the east, its aged leaves are big and thick and long developing a delicate aroma when infused.

Earl Grey Earl Grey
Grand Classique anglais. Il présente un très bon équilibre entre l’arôme de la bergamote et celui du thé noir de Chine.
The great English classic. It has a very good balance between the aromas of bergamot and black tea from China.

Thé vert sencha Sencha Green tea
Provenant de la province de Zhejiang sa douceur et ses parfums discrets fruités vous étonneront.
Grown in the province of Zhejiang, you'll be surprised by it's discreet fruity scents and its sweetness.

NOS THES PARFUMES : OUR FRAGRANT TEAS:

Thé vert au jasmin Chung Hao Green tea with Chung Hao jasmine
Produit à partir d’un thé vert de belle qualité en provenance de Chine, mélangé à des fleurs fraîches de jasmin jusqu’à ce qu’il s’imprègne du parfum fleuri délicat et plein de fraîcheur.
Made using high quality green tea from China, mixed with fresh jasmine flowers until it is enhanced with a delicate and fresh flowery perfume.

Thé noir aux fruits rouges Black tea with red fruits
Thé noir de chine et du Sri Lanka associé à des fruits rouges sélectionnés : Groseille, cerise, framboise.
Black tea from China and Sri Lanka flavored with carefully chosen red fruits: Redcurrant, cherry, raspberry.

Thé vert parfumé Fragrant Gre