

Menu du Terroir 33 €

Entrée, plat et dessert

(Possibilité : Entrée, Poisson, Viande et Dessert 40 €)

*Petit Pâté de Gibier servi tiède
Salade et Condiments*

Ou

*Ferrine de Brochet de Loire
Mâche et Betterave Chioggia*

§

*Marmite du Pêcheur Breton
Emulsion de Crustacés*

Ou

*Civet de Sanglier à l'ancienne
Sauce Grand Veneur*

Ou

*Poulette de Racan braisée
Champignons et Pommes de Terre écrasées*

§

Bouquet de Salade et Fromage frais et affiné (suppl. 6 €)

§

*Baba au Rhum
Minestrone de Fruits frais et Chantilly Maison*

Ou

*Financier aux Poires
Façon Belle Hélène*

§

*Une formule à 15 € (entrée, plat et dessert) pour les « Petits Gourmets » (jusqu'à 12 ans)
vous sera suggérée.*

Le Menu du Gourmet

39 € Le menu allégé (entrée au choix, plat au choix et dessert au choix)

49 € Le menu complet (entrée au choix, poisson, viande et dessert au choix)

*Foie Gras de Canard cuit au Naturel
Chutney de Fruits secs*

Ou

*Saumon « bien élevé » mi fumé, mi cuit
Crèmeux de Lentilles vertes du Berry*

§

*Noix de Saint Jacques saisies
Légumes étuvés - Emulsion de Chardonnay*

Et/Ou

*« Le Fameux Lièvre à la Royale »
D'après la recette du Sénateur Couteaux*

Ou

Gâteau de Volaille fermière au Ris de Veau et Pistaches
Sauce Suprême aux Champignons*

§

Bouquet de Salade et Fromage frais et affinés (suppl. 6 €)

§

*Gratin d'Agrumes
Parfumé au Grand Marnier et Sorbet*

Ou

*Passion - Chocolat
Moelleux au Chocolat et Sorbet Passion*

§

** Origine française*

Menu Découverte 56 € (Entrée, plat, salade-fromage et dessert)

69 € (Entrée, poisson, viande, salade-fromage et dessert)

*Carpaccio de Noix de Saint Jacques
Marinées aux Agrumes et à l'Huile de Noisette*

§

*Filet de Beau Poisson (selon arrivage)
Et Escalope de Foie Gras poêlée – Beurre blanc*

§

Intermède Glacé

§

*Ris de Veau Croustillant
Pommes « Charlotte » écrasées – Réduction de Porto*

§

Bouquet de Salade et Fromage frais et affinés

§

*Douceurs des Gourmets
Assortiment de Petits Desserts*

§

Menu « Saint Jacques » 62 €

(Menu Confiance)

Servi pour l'ensemble des convives de la table

Quatre plats de Noix de Saint Jacques selon l'inspiration du Chef

§

*Fondant au Chocolat « Guayaquil »
Et Griottes*

§

Carte

Les Entrées

<i>Petit Pâté de Gibier servi tiède Salade et Condiments</i>	15 €
<i>Terrine de Brochet Mâche et Betterave Chioggia</i>	15 €
<i>Foie Gras de Canard cuit au Naturel Et Chutney de Fruits secs</i>	21 €
<i>Saumon « bien élevé » mi fumé, mi cuit Crèmeux de Lentilles vertes du Berry</i>	21 €
<i>Escalope de Foie gras de Canard poêlée Aux Fruits rôtis du Verger</i>	29€
<i>Carpaccio de Noix de Saint Jacques Marinées aux Agrumes et à l' Huile de Noisette</i>	29 €

§

Les Poissons

<i>Marmite du Pêcheur Breton Emulsion de Crustacés – Légumes étuvés</i>	21 €
<i>Noix de Saint Jacques saisies Fondue de Légumes - Emulsion de Chardonnay</i>	25 €
<i>Filet de Beau Poisson (selon arrivage) Escalope de Foie Gras poêlée – Beurre blanc</i>	32 €

Les Viandes

Civet de Sanglier à l'Ancienne 17 €
Sauce Grand Veneur

Poulette de Racan braisée 21 €
Champignons et Pommes de Terre écrasées

« *Le Fameux Lièvre à la Royale* » 29 €
D'après la recette du Sénateur Couteaux

Gâteau de Volaille fermière au Ris de Veau et Pistaches* 29 €
Sauce Suprême aux Champignons

Ris de Veau croustillant* 32 €
Pommes de Terre écrasées – Réduction au Porto

* *Origine française*

§

Bouquet de Salade 5 €

Assiette de Fromages frais et affinés 9 €

§

Les Desserts

Baba au Rhum 11 €
Minestrone de Fruits frais et Chantilly « Maison »

Financier aux Poires 12 €
Façon Belle Hélène

Gratin d'Agrumes 12 €
Parfumé au Grand Marnier et son Sorbet

Passion - Chocolat 12 €
Moelleux au Chocolat et Sorbet Passion

Fondant au Chocolat « Guayaquil » 14 €
Et Griottines

Douceurs des Gourmets 15 €
Assortiment de Petits Desserts

Les Vins Blancs

	75 cl.	37.5 cl.
Val de Loire (Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée)		
<i>Touraine Sauvignon</i> Château de la Presle J-M Penet	19 €	13 €
<i>Touraine Sauvignon l'Élegante</i> Domaine du Pré Baron - Guy Mardon	21 €	13 €
<i>Touraine Mesland (Vieilles Vignes)</i> Clos de la Briderie	19 €	
<i>Cheverny</i> Domaine Sauger	19 €	12 €
<i>Cheverny « Le Vieux Clos »</i> S.A.R.L. G.L. Delaillé	20 €	13 €
<i>Cour Cheverny</i> Benoît Daridan	22 €	
<i>Vouvray Sec</i> Régis Cruchet	25 €	
<i>Chinon « Les Closeaux »</i> Pierre et Bertrand Couly	38 €	
<i>Menetou Salon</i> Domaine Chavet et Fils	30 €	16 €
<i>Pouilly Fumé « Les Duchesses »</i> Domaine Laporte	38 €	20 €
<i>Sancerre</i> Hubert Brochard	35 €	18 €
<i>Sancerre « Le Rochoy »</i> Domaine Laporte	41 €	22 €
<i>Quincy</i> Domaine des Ballandors - J. Tatin	27 €	16 €
<i>Quincy « La Quincyte »</i> Domaine Philippe Portier	36 €	

Reuilly « Les Demoiselles Tatin » Domaines Tatin	27 €	
Vouvray Demi-Sec Régis Cruchet	25 €	
Côteaux du Layon St Aubin Domaine Cadé	33 €	
Cour-Cheverny Moelleux « Confidences » Vignerons de Mont-Près-Chambord	30 €	

Bourgogne

(Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée)

Savigny lès Beaune 1 ^{er} Cru « Les Vergelesses » Domaine Dublère	78 €	41 €
Meursault Collorvray et Terrier	88 €	
Mâcon Solutré Domaine Girard	48 €	
Saint Véran Clos la Boisserolle - F. Girard	45 €	
Pouilly Fuissé (Vieilles vignes) Domaine Girard Père et Fils	68 €	
Pouilly Fuissé Nadine Ferrand		34 €
Auxey Duresses Decelle et Villa	68 €	

Alsace

(Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée)

Riesling « Steinberg » Domaine Gross	41 €	
---	------	--

Bordeaux

(Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée)

Château Le Bonnat 28 €
Graves

Vallée du Rhône

(Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée)

Condrieu « Invitare » 68 €
M. Chapoutier

Vacqueyras « Seigneur de Lauris » 63 €
Arnoux et Fils

Côtes du Rhône 45 €
La Guicharde

Autres régions :

Vin de Pays du Var

(Indication Géographique Protégée)

Côteaux du Verdon (Viognier) 46 €
Bomont de Cormeil en Provence

Les Vins Rosés

75 cl.

37.5 cl.

Val de Loire (Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée)

*Touraine « Perle de rosée »
Domaine de la Renaudie*

18€

*Touraine Pineau d'Aunis
Château de la Presle*

19 €

13 €

*Cheverny
Domaine du Salvard*

20 €

*Cabernet d'Anjou
Domaine Cadé*

19 €

12 €

*Chinon
Pierre et Bertrand Couly*

28 €

16 €

*Reuilly « Les Demoiselles Tatin »
Domaine Tatin*

28 €

*Sancerre
Hubert Brochard*

31 €

18 €

Autres régions

*Languedoc « Cuvée Prestige » AOP
Puech Haut*

32 €

*Côtes de Roussillon « Gallica » AOP
Domaine Lafage*

29 €

Les Vins Rouges

75 cl.

37.5 cl.

Val de Loire

(Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée)

Cheverny <i>Domaine du Petit Chambord - François Cazin</i>	20 €	12 €
Touraine Cabernet <i>Château de la Presle</i>	18 €	
Touraine Pinot Noir <i>Château de la Presle</i>	25 €	
Touraine Côt Cent Visages <i>(Vieilles Vignes)</i> <i>Vieilles Vignes - Domaine Mériaux</i>	26 €	
Chinon Vieilles Vignes <i>Domaine Delalande</i>	27 €	15 €
Chinon <i>Pierre et Bertrand Couly</i>	29 €	16 €
Saint Nicolas de Bourgueil <i>(Vieilles Vignes)</i> <i>Clos des Quarterons - Amirault</i>	29 €	15 € (Tradition)
Saint Nicolas de Bourgueil « Les Perruches » <i>Gérald Vallée</i>	29 €	
Bourgueil <i>Domaine Audebert - Grand Clos</i>	29 €	16 €
Saumur Champigny <i>Château de Villeneuve</i>	28 €	15 €
Menetou Salon <i>Domaine Chavet et Fils</i>	29 €	16 €
Sancerre <i>Domaine Brochard et Fils</i>	36 €	20 €

Les Vins du Beaujolais

(Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée)

Juliéna « Le Clos du Fief » <i>Domaine Franck Besson</i>	54 €	
Fleurie « Les Moriers » <i>Lucien Lardy</i>	41 €	
Morgon <i>(Vieilles Vignes)</i> « Grand Cras » <i>Laurent Gauthier</i>	32 €	

Bourgogne

(Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée)

Hautes Côtes de Nuits « Les Dames Huguettes » 55 €
Domaine Bertagna

Chorey les Beaune « Les Bon Ores » 51 €
Edmond Cornu et Fils

Bordeaux

(Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée)

Graves 39 € 22 €
Château Haut Selve

Haut Médoc Cru Bourgeois 40 €
Château Liversan

Saint Estèphe 72 €
Château Tour de Pez

Saint Emilion Grand Cru 75 €
Château de Ferrand

Lalande de Pomerol 36 €
Château des Cerfs

Vallée du Rhône

(Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée)

Saint Joseph « Deschants » 45 € 23 €
M. Chapoutier

Crozes Hermitage « Les Galets » 42 €
Domaine des Hauts Châssis

Châteauneuf-du-Pape « La Bernardine » 59 €
M. Chapoutier

Côtes du Rhône « Belleruche » 26 € 14 €
M. Chapoutier

Côtes du Rhône Villages 42 €
Château Bois de la Garde - Vignobles Mousset Barrot

Vacqueyras « Seigneur de Lauris » 48 €
Arnoux et Fils

Languedoc

(Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée)

Limoux « Montloze » 38 € 23 €
Château d'Antugnac - Collovray & Terrier

Les Champagnes (Appellation d'Origine Contrôlée)

	75 cl.
Louis Roederer <i>Cristal 2008</i>	208 €
Bollinger <i>Brut</i>	95 €
Louis Roederer <i>Brut Premier</i>	95 €
Billecart Salmon <i>Brut de Réserve</i>	75 €
Ayala <i>Brut Majeur</i>	62 €
Montvillers <i>Brut</i>	55 €
Chaumont D. et Fils <i>Blanc de Blancs - Premier Cru</i>	48 €
Ayala <i>Rosé Majeur Brut</i>	74 €
Bollinger <i>Rosé</i>	98 €
Billecart Salmon <i>Brut Rosé</i>	95 €

Les Effervescents de notre région

	75 cl.
Crémant de Loire <i>Cave des Vignerons réunis de Mont Près Chambord</i>	26 €
Vouvray <i>Régis Cruchet</i>	26 €

Le Rendez-Vous des Gourmets

vous propose

ses apéritifs et ses boissons diverses

<i>Coupe de Champagne</i> (10 cl.)	9.00 €
<i>Avec Liqueur</i>	9.50 €

Les Cocktails des Gourmets (10 cl.)

- <i>Royal Griottine</i> (crème de Griottes, Guignolet Kirsch et Crémant de Loire)	8 €
- <i>Royal Gourmet</i> (crème de cassis, Cognac et Crémant de Loire)	8 €
- <i>Cocktail de Jus de Fruits</i>	5 €

Les Apéritifs

<i>Kir Cheverny</i> (10 cl.)	3.50 €
<i>Kir Pétillant</i> (10 cl.)	6 €
<i>Pineau des Charentes</i> (4 cl.)	4 €
<i>Porto blanc ou rouge</i> (4 cl.)	4.50 €
<i>Martini blanc ou rouge</i> (4 cl.)	4.50 €
<i>Suze</i>	4 €
<i>Anís</i> (2 cl.)	4 €
<i>Américano</i> (6 cl.)	7.50 €
<i>Baby</i> (2 cl.)	4 €
<i>Whisky</i> (4 cl.)	6 €
- <i>Jameson</i>	6 €
- <i>Glenlivet</i>	7 €
- <i>Chivas</i> (12 ans)	8 €
<i>Whisky Bourbon</i> (4 cl.)	7 €
<i>Gin</i> (4 cl.)	6 €
<i>Vodka</i> (4 cl.)	6 €

Les Sodas

<i>Jus de fruits (25 cl.)</i>	4 €
<i>Coca-cola (33 cl.)</i>	4 €
<i>Orangina (25 cl.)</i>	4 €
<i>Schweppes (25 cl.)</i>	4 €
<i>Ice Tea (25 cl.)</i>	4 €
<i>Limonade (25 cl.)</i>	4 €

Les Bières

<i>Bière blonde (25 cl.)</i>	3.80 €
<i>Pression Abbaye de Leffe (25 cl.)</i>	4 €

Les Eaux

<i>Eau Minérale 1 l.</i>	4.50 €
<i>Eau Minérale ½ l.</i>	3.50 €
<i>Eau Gazeuse 1 l.</i>	4.50 €
<i>Eau Gazeuse ½ l.</i>	3.50 €
<i>Chateldon 75 cl.</i>	5.50 €
<i>Perrier (33 cl.)</i>	4 €

Les Boissons chaudes

<i>Café</i>	3 €
<i>Décaféiné</i>	3 €
<i>Thé</i>	3 €
<i>Infusion</i>	3 €
<i>Cappuccino</i>	4 €
<i>Pot de Lait</i>	0.50 €

Les Digestifs

<i>Poire William D'Olivet (2 cl.)</i>	8 €
<i>Fine Calvados (vieilli en fût de chêne) (2 cl.)</i>	8 €
<i>Cognac X.O (2 cl.)</i>	8 €
<i>Bas Armagnac VSOP (2 cl.)</i>	8 €
<i>Eau de Vie de Prune (2 cl.)</i>	7 €
<i>Eau de Vie de Mirabelle (2 cl.)</i>	7 €
<i>Marc de Bourgogne (2 cl.)</i>	6 €
<i>Cointreau (2 cl.)</i>	6 €
<i>Grand Marnier (2 cl.)</i>	6 €
<i>Get 27 (4 cl.)</i>	6 €
<i>Get 31 (4 cl.)</i>	6 €
<i>Marie Brizard (2 cl.)</i>	6 €