



ENTRÉES / STARTERS

 **POIRE COMICE RÔTIE AU MIEL, INSERT AUX NOIX ET BLEU D'Auvergne,
BISCUIT DACQUOISE ET MOUSSE AUX ÉPICES DOUCES**

**HONEY ROASTED COMICE PEAR, WITH WALNUT AND INSERTED FRENCH BLUE CHEESE,
WITH BACKED NUTTY MERINGUE AND SWEET AND SPICY MOUSSE**

18€

*

**LINGOT DE TERRINE DE FOIE GRAS DU SUD OUEST POÊLÉ, DATTES,
GEL AU COINTREAU ET BRIOCHETTE RÔTIE AU BEURRE SALÉ**
**LINGOT OF PAN-FRIED FOIE GRAS TERRINE FROM SOUTH WEST, WITH DATES,
COINTREAU GEL AND SALTED BUTTER ROASTED BRIOCHE**

21€

*

**TARTARE DE DORADE ROYALE, GRANNY SMITH, CRÈME AIGRELETTE
ET COPEAUX DE FENOUIL**

**TARTAR OF SEA BREAM, GRANNY SMITH, SOUR CREAM
AND FENNEL SHAVINGS**

21€

*

 **SOUPE À L'OIGNON FAÇON RELAIS DES LANDES**
ONION SOUP RELAIS DES LANDES STYLE

18€



PLATS / MAIN COURSES

**TATAKI DE SAUMON DE NORVÈGE AUX DEUX SÉSAMES,
POÊLÉE DE LÉGUMES CROQUANTS, CONDIMENT AVOCAT ET WASABI**
**TATAKI OF SALMON FROM NORWAY WITH TWO KIND OF SESAMES,
WITH PANFRIED CRUNCHY VEGETABLES, AND AVOCADO WASABI CONDIMENT**

29€

*

**FILET DE CANARD VENDÉEN CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE PUIS SNACKÉ,
MOUSSELINES D'AUTOMNE, JUS À L'ORANGE, NOIX ET COPEAUX DE POMME**
**FILLET OF DUCK FROM VENDÉE COOKED AT LOW TEMPERATURE AND THEN SNACKED,
WITH AUTUMN MOUSSELINES, ORANGE JUICE, WALNUTS AND APPLE CHIPS**

29€

*

**NOIX DE ST JACQUES, DÉCLINAISON DE CÉLERI, SAUCE AU CORAIL
ET VIN DE CHEVERNY**

**SCALLOPS, CELERY DECLINATION, CORAL SAUCE
MADE WITH CHEVERNY WINE**

36€

*

**PAVÉ ROSÉ DE NOIX DE VEAU, ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE,
JUS AU PORTO ACCOMPAGNÉ DE SES LÉGUMES**
**RARE VEAL STEAK WITH PAN-FRIED DUCK FOIE GRAS,
AND JUICE OF PORT WINE WITH VEGETABLES**

36€



FROMAGES/CHEESES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

CHUTNEY ET FRUITS SECS
SELECTION OF CURED CHEESES
CHUTNEY AND DRY FRUITS

15€



DESSERTS



CARPACCIO D'ANANAS RÔTI AU RHUM, SORBET AUX ÉPICES DOUCES

PINEAPPLE CARPACCIO, SWEET SPICE SORBET

12€

*



NOTRE BELLE HÉLÈNE

OUR BELLE HELENE

15€

*



ÉCLAIR PRALINÉ COMME UN PARIS-BREST

PRALINE ECLAIR LIKE A PARIS-BREST

12€

*



MACARON ET SES AGRUMES

MACAROON WITH CITRUS FRUIT

15€






MENU PLAISIR

49€

*Accord mets et vins / Wine & Food Pairing 26€
(3 verres de 12.5cl / 3 glass of 12.5cl)*

 **POIRE COMICE RÔTIE AU MIEL, INSERT AUX NOIX ET BLEU D'Auvergne,
BISCUIT DACQUOISE ET MOUSSE AUX ÉPICES DOUCES**
HONEY ROASTED COMICE PEAR, WITH WALNUT AND INSERTED FRENCH BLUE CHEESE,
WITH BACKED NUTTY MERINGUE AND SWEET AND SPICY MOUSSE

*

 **SOUPE À L'OIGNON FAÇON RELAIS DES LANDES**
ONION SOUP RELAIS DES LANDES STYLE



—

**TATAKI DE SAUMON DE NORVÈGE AUX DEUX SÉSAMES,
POÊLÉE DE LÉGUMES CROQUANTS, CONDIMENT AVOCAT ET WASABI**
TATAKI OF SALMON FROM NORWAY WITH TWO KIND OF SESAMES,
WITH PANFRIED CRUNCHY VEGETABLES, AND AVOCADO, WASABI CONDIMENT

*

**FILET DE CANARD VENDÉEN CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE PUIS SNACKÉ,
MOUSSELINES D'AUTOMNE, JUS À L'ORANGE, NOIX ET COPEAUX DE POMME**
FILLET OF DUCK FROM VENDÉE COOKED AT LOW TEMPERATURE AND THEN SNACKED,
WITH AUTUMN MOUSSELINES, ORANGE JUICE, WALNUTS AND APPLE CHIPS

—

 **ÉCLAIR PRALINÉ COMME UN PARIS-BREST**
PRALINE ECLAIR LIKE A PARIS-BREST



*

 **CARPACCIO D'ANANAS RÔTI AU RHUM, SORBET AUX ÉPICES DOUCES**
PINEAPPLE CARPACCIO, SWEET SPICE SORBET



MENU TENTATION

64 €

ACCORD METS ET VINS / WINE AND FOOD PAIRING
(3 VERRES DE 12.CL / 3 GLASSES OF 12.5CL)

**LINGOT DE TERRINE DE FOIE GRAS DU SUD OUEST POÊLÉ, DATTES,
GEL AU COINTREAU ET BRIOCHETTE RÔTIE AU BEURRE SALÉ**
LINGOT OF PAN-FRIED FOIE GRAS TERRINE FROM SOUTH WEST, WITH DATES,
COINTREAU GEL AND SALTED BUTTER ROASTED BRIOCHE

*

**TARTARE DE DORADE ROYALE, GRANNY SMITH, CRÈME AIGRELETTE
ET COPEAUX DE FENOUIL**
TARTAR OF SEA BREAM, GRANNY SMITH, SOUR CREAM
AND FENNEL SHAVINGS

**PAVÉ ROSÉ DE NOIX DE VEAU, ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE
ET JUS AU PORTO ACCOMPAGNÉ DE SES LÉGUMES**
RARE VEAL STEAK WITH PAN-FRIED DUCK FOIE GRAS
AND JUICE OF PORT WINE WITH VEGETABLES

*

**NOIX DE ST JACQUES, DÉCLINAISON DE CÉLERI,
SAUCE AU CORAIL, ET VIN DE CHEVERNY**
SCALLOPS, CELERY DECLINATION,
CORAL SAUCE, MADE WITH CHEVERNY WINE



NOTRE BELLE HÉLÈNE
OUR BELLE HELENE

*



MACARON ET SES AGRUMES
MACAROON WITH CITRUS FRUIT





ENFANTS
MENU "PETIT CURIEUX"

24 €

MENU 3 PLATS À CHOISIR DANS LE MENU PLAISIR

EN PORTION ENFANT

MENU "BAMBINO"
POUR LES MOINS DE 12 ANS

16 €

PLATS:

POISSON OU VOLAILLE, GARNITURE À VOIR AVEC LE CHEF

DESSERT:

DEUX BOULES DE GLACE
CRÈME BRULÉE VANILLE BOURBON

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

LES VOLAILLES DE MÉNARD DE OUCHAMPS
FROMAGES DE CHÈVRE DE LA FROMAGERIE BORDAS DE MONTHOU-SUR-BIÈVRE
MIEL DES BELLES DEMOIS'AILES DE COUR CHEVERNY
FARINE DU MOULIN DE SOUVIGNY À SEUR
LES FRAISES DE LA FERME DE MACÉ À CONTRES
LES ASPERGES ET LÉGUMES DE MR BILLAULT
LA BOULANGERIE BOULAY-PARISSE À CANDÉ-SUR-BEUVRON
LES FRUITS ROUGES DE MADAME BAUDRY
FRAMBOISES DE MADAME HARDY À CONTRES
FLEURS ET HERBES AROMATIQUES DU JARDIN DU RELAIS DES LANDES



MAÎTRE
RESTAURATEUR

