

## Carte du Restaurant – Eté 2011

Franco Bowanee, Chef de Cuisine & Karina Laval, Chef Pâtissier  
vous proposent une cuisine inventive et savoureuse

Le Restaurant est ouvert tous les soirs, samedi et dimanche midi sur réservation

Le service est de 18:30 jusqu'à 21:30

Par beau temps, les repas sont servis dans le parc de 18:30 à 20:00 puis au restaurant jusqu'à 21:30

\*

*Our Gastronomic restaurant is opened daily for dinner and for lunch on Saturday & Sunday  
Reservation is necessary*

*The service is from 6:30 pm to 9:30 pm*

*Weather permitting, dinner can be served in the garden from 6:30 to 8 pm & in the restaurant until 9:30pm*

### Les Plats mythiques

Escargots de Bourgogne en fricassée, purée de cresson de fontaine aux épices, jus d'ail <i>Sauted Burgundy snails, fresh watercress purée with spices, garlic jus</i>	28 €
Médaille de Homard Breton, panacotta de chou fleur, bisque subtilement relevé à l'écorce d'orange <i>Medallion of Brittany lobster, cauliflower panacotta served with orange flavoured bisque</i>	39 €
Pigeon Fermier du Poitou rôti aux épices, purée de patates douces au gingembre <i>Free range roasted pigeon from Poitou with spices, ginger flavoured sweet potatoes</i>	48 €
Coq au Vin à la Royal "Royal style" Coq au vin prepared according to the famous recipe for Louis XIV "a game lover"	52 €
Pressé de Homard "Michel Houellebecq" <i>Brittany lobster "A la presse" flavoured with combavas, served with garden baby potatoes</i>	59 €
Macaron glacé aux groseilles et menthe, gelée de cassis et géranium odorant <i>Ice red current &amp; mint macaroon, black currant jelly enhanced with geranium</i>	22 €
Le Dessert au Chocolat « Nicolas Noz », célèbre chocolatier à Lausanne The Chocolate cake from the famous chocolatier from Switzerland "Nicolas Noz "	22 €



# MENU GOURMAND

---

49 € -55 € vendredi, samedi, dimanche & jours fériés

Amuse bouche

\*

Œuf en gelée de queue de Bœuf, mayonnaise au vin rouge,  
Jaune d'œuf à tartiner, jus de Serrano

*Ox-tail "œuf en gelée" with a red wine mayonnaise  
Served with toasted country bread & egg yolk & Serrano juice*

\*

Dos de cabillaud poché à la citronnelle, purée de fenouils parfumée à la vanille,  
Jeunes légumes du potager

*Lemongrass flavored cod filet, vanilla scented fennel puree and garden baby vegetables*

\*

Plateau de fromages de France de la maison Soufflard

*Assortment of French cheeses*

\*

Feuilleté léger à la vanille,  
Framboises et rhubarbe du potager rafraichies de leur glace à la rose

*Light vanilla puff pastry garnished with our garden raspberries & rhubarb  
Rose scented ice cream*



## MENU DU ROY

---

115 € / 89 € ( avec une entrée )

Médaille de Homard Breton, panacotta de chou fleur,  
Bisque subtilement relevé à l'écorce d'orange

*Medallion of Breton lobster, cauliflower panacotta served with orange flavoured bisque*

\*

Filet de rouget barbet cuit sur la peau, sauce au curcuma et feuilles de curry,  
Caviar d'aubergines au cumin et crevettes en friture

*Pan-seared red mullet filet served with turmeric & curry leaves flavoured sauce,  
Caviar flavoured eggplant & prawn fritters*

\*

Granité à la citronnelle

*Lemon-grass granitas*

\*

Demi pigeon fermier du Poitou rôti aux épices, purée de patates douces au gingembre  
*Free range roasted half pigeon from Poitou with spices, ginger flavoured sweet potatoes*

\*

Les fromages Affinés de la maison Soufflard

*Assortment of French cheeses*

\*

Ananas Victoria de l'île Maurice rôti à la vanille bourbon,  
Compote de tamarin au piment d'Espelette, glace noix de coco et Rhum

*Vanilla flavoured Victoria pineapple, tamarin chutney, coconut & Rhum ice cream*



# MENU BOURGUIGNON

---

98 € / 148 € ( avec les vins )

Brochette d'écrevisses et foie gras, pois mange-tout à cru, cerfeuil et réduction de lard  
*Crayfish brochette & duck foie gras, sauted snow peas, bacon reduction & chervil*

\*

Escargots de Bourgogne en fricassée, purée de cresson de fontaine aux épices, jus d'ail  
*Sauted Burgundy snails, fresh watercress purée with spices, garlic jus*

*Ou*

Filet de truite de Crisenon à la Bergamote, Coeur de sucrines à l'étuvée, jus de cuisson à l'huile d'Argan  
*Crisenon trout filet pan-fried with bergamot, stewed baby lettuce, barrigoule reduction with Argan oil*

\*

Sorbet au pamplemousse « Freddy Girardet »

*Grapefruit sherbet « Freddy Girardet »*

\*

Coq au Vin à la Royal

*“Royal style” Coq au vin prepared according to the famous recipe for Louis XIV “a game lover”*

\*

Les fromages Affinés de la maison Soufflard

*Assortment of French cheeses*

\*

Macaron glacé aux groseilles et menthe, gelée de cassis et géranium odorant  
*Ice red current & mint macaroon, black currant jelly enhanced with geranium*



# MENU VEGETARIEN

---

69 €

Amuse bouche

\*

Petits pois du potager en fin velouté parfumé à la menthe fraîche, fricassé de chanterelles de saison

*Garden peas velvety refreshed with fresh mint leaves with seasonal chanterelles mushrooms*

\*

Carnarolli risotto aux courgettes, jus et tuile de Parmesan Regiano

*Carnarolli rice risotto with fresh garden zucchini, juice & tuile of Parmigiano Regiano,*

\*

Sorbet aux feuilles de basilic

*Fresh basil leaves sherbet*

\*

Ma sélection de jeunes légumes d'été dans un jus à la barigoule, orge perlé

*Baby summer vegetable served in a barigoulle flavored jus and pearl barley*

\*

Plateau de fromages de France de la maison Soufflard

*Assortment of French cheeses*

\*

Crème brûlée au pain d'épices, glace chocolat au lait et son cromesquis au gingembre

*Gingerbread "crème brûlée" milk chocolate ice cream and a ginger Kromesky fritter*

