

LES

HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANT SPA

Comme tous les cuisiniers, nous ne sommes pas des magiciens.
Derrière chaque assiette se cachent des producteurs passionnés et des artisans exigeants,
Des femmes et des hommes qui travaillent avec patience et discrétion.

À travers ce mot, je souhaite leur témoigner ma gratitude :
Sans leur savoir-faire, rien de ce que nous vous proposons ne serait possible.

Un restaurant est avant tout une aventure collective,
Une harmonie de talents qui s'assemblent pour vous offrir le meilleur.
C'est avec humilité et reconnaissance que nous mettons en lumière leur travail.

As chefs, we are not magicians.
Behind every dish are the passionate farmers, producers, and artisans,
women and men whose dedication often remains unseen.

It is to them that I extend my heartfelt thanks.
Their craft and their trust allow us to bring each ingredient to life.

A restaurant is never the work of one person alone,
but a symphony of talents united to offer you the finest experience.
With humility and gratitude, we honor their contribution.

Arthur Peta,
Chef de cuisine / Executive Chef

RELAIS & CHATEAUX

SAMEDI ET DIMANCHE MIDI *SATURDAY LUNCH AND SUNDAY LUNCH*

MENU DÉCOUVERTE

LA CAROTTE CONFITE / *CONFIT CARROT*
Parfum de safran, vinaigrette à la fleur de sureau.
Saffron scent, Elderflower vinaigrette.

OU

LA NOIX DE SAINT-JACQUES / *THE SCALLOP*
Caramélisée au beurre végétal, calisson de navet doré et velours herbacé.
Caramelized in plant-based butter, golden turnip calisson and herbaceous velvet.

LE LIEU JAUNE DE LIGNE / *LINE-CAUGHT POLLACK*
Rôti, petit céleri d'Éric Roy fondant, sabayon à la livèche.
Roasted with Eric Roy's small soft braised celeriac, lovage sabayon.

OU

LE PIGEON DE MESQUER / *MESQUER PIGEON*
Chou rouge braisé, baies d'aronia de Sologne. Jus réduit.
Braised red cabbage, Sologne aronia berries. pigeon jus.

LA POIRE TAPÉE / *TAPPED PEAR*
Crème glacée vanille et caramel de poires.
Vanilla ice cream and pear caramel.

OU

LE SOUFFLÉ AU CHOCOLAT / *THE CHOCOLATE SOUFFLÉ*
Chocolat Cuba 65%, streusel à la cazette et crème glacée praliné et cognac.
Cuba 65% dark chocolate, hazelnut streusel, praline and Cognac ice cream.

TARIFS / PRICE

MENU 89 €

SUPPLÉMENT FROMAGES / EXTRA CHEESE 19 €

ACCORD / PAIRING

METS ET VINS / FOOD AND WINES 128 € (Verre de vin 8cl par plat)

METS ET THÉS / FOOD AND TEA 128 € (Verre de thé 8cl par plat)

ESCAPADE GOURMANDE

Pour l'ensemble de la table jusqu'à 21h For the whole table until 9:00pm.

LA CAROTTE CONFITE / *CONFIT CARROT*
Parfum de safran, vinaigrette à la fleur de sureau.
Saffron scent, Elderflower vinaigrette.

LA NOIX DE SAINT-JACQUES / *THE SCALLOP*
Caramélisée au beurre végétal, calisson de navet doré et velours herbacé.
Caramelized in plant-based butter, golden turnip calisson and herbaceous velvet.

LE LIEU JAUNE DE LIGNE / *LINE-CAUGHT POLLACK*
Rôti, petit céleri d'Éric Roy fondant, sabayon à la livèche.
Roasted with Eric Roy's small soft braised celeriac, lovage sabayon.

LE PIGEON DE MESQUER / *MESQUER PIGEON*
Chou rouge braisé, baies d'aronia de Sologne. Jus réduit.
Braised red cabbage, Sologne aronia berries. Pigeon jus.

LA POIRE TAPÉE / *TAPPED PEAR*
Crème glacée vanille et caramel de poires.
Vanilla ice cream and pear caramel.

OU

LE SOUFFLÉ AU CHOCOLAT / *THE CHOCOLATE SOUFFLÉ*
Chocolat Cuba 65%, streusel à la cazette et crème glacée praliné et cognac.
Cuba 65% dark chocolate, hazelnut streusel, praline and Cognac ice cream.

TARIFS / PRICE

MENU 142 €

SUPPLÉMENT FROMAGES / EXTRA CHEESE 19 €

ACCORD / PAIRING

METS ET VINS / FOOD AND WINES 211 € (Verre de vin 8cl par plat)

METS ET THÉS / FOOD AND TEA 211 € (Verre de thé 8cl par plat)

MENU SAINT HUBERT

LA CAROTTE CONFITE / CONFIT CARROT
Parfum de safran, vinaigrette à la fleur de sureau.
Saffron scent, elderflower vinaigrette.

LE DOS DE CHEVREUIL / SADDLE OF VENISON
Bonbon d'oignon paille, sauce dulce au poivre noir de Kerala.
Onion confit in its skin and Dulce sauce with black Kerala pepper.

LE CANARD COLVERT / WILD MALLARD DUCK
Chou rouge braisé, baies d'aronia de Sologne. Jus réduit.
Braised red cabbage, Sologne aronia berries. Reduced duck jus.

LE LIÈVRE À LA ROYALE / HARE À LA ROYALE
À la façon d'Aristide Couteaux, champignons sauvages de Sologne.
In the style of Aristide Couteaux, wild mushrooms from Sologne.

LA POIRE TAPÉE / DRIED PEAR
Crème glacée vanille et caramel de poires.
Vanilla ice cream and pear caramel.

OU / OR

LE SOUFFLÉ AU CHOCOLAT / THE CHOCOLATE SOUFFLÉ
Chocolat Cuba 65%, streusel à la cazette et crème glacée praliné et cognac.
Cuba 65% dark chocolate, hazelnut streusel, praline and Cognac ice cream.

TARIFS / PRICE

MENU 162 €

SUPPLÉMENT FROMAGES / EXTRA CHEESE 19 €

ACCORD / PAIRING

METS ET VINS / FOOD AND WINES 231 € (Verre de vin 8cl par plat)

METS ET THÉS / FOOD AND TEA 231 € (Verre de thé 8cl par plat)

DÉGUSTATION

Uniquement pour le dîner pour l'ensemble de la table jusqu'à 21h
only for dinner for the whole table until 9:00pm.

LA CAROTTE CONFITE / *CONFIT CARROT*
Parfum de safran, vinaigrette à la fleur de sureau.
Saffron scent, Elderflower vinaigrette.

LE HOMARD BLEU */ BLUE LOBSTER*
Tiédi dans son beurre et fumé sous cloche. Tomates conservées et bisque.
Gently warmed in its butter and smoked under a cloche. Preserved tomatoes and bisque.

LE SAINT PIERRE */ JOHN DORY*
Glacé au bouillon, champignons. Beurre blanc oxydatif et écume à l'ail rôti.
Glazed in broth, mushrooms. Oxidised beurre Blanc and roasted garlic foam.

LA POMME DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTE */ CRISPY SWEETBREAD*
Bonbon d'oignon paille, sauce dulce au poivre noir de Kerala.
Onion confit in its skin and Dulce sauce with black Kerala pepper.

CHARIOT DE FROMAGES / *CHEESE TROLLEY*
De Sylvain Raimbault, maître affineur.

LA POIRE TAPÉE / *TAPPED PEAR*
Crème glacée vanille et caramel de poires.
Vanilla ice cream and pear caramel.

OU

LE SOUFFLÉ AU CHOCOLAT / *THE CHOCOLATE SOUFFLÉ*
Chocolat Cuba 65%, streusel à la cazette et crème glacée praliné et cognac.
Cuba 65% dark chocolate, hazelnut streusel, praline and Cognac ice cream.

TARIFS / PRICE

MENU 182 €

ACCORD / PAIRING

METS ET VINS / FOOD AND WINES 271 € (Verre de vin 8cl par plat)

METS ET THÉS / FOOD AND TEA 271 € (Verre de thé 8cl par plat)

Nos producteurs

Ferme de la touche, Stéphane et Christelle Neau, herbes aromatiques et légumes bio, à Chitenay (41).

Sologne frais, Samuel Fourré, gibiers et viandes premium, à Blois (41).

Asperges de veuves, Gilles Leroux, à Veuves (41).

Loire Valley, Laurent Lecompte, Baie Aronia, à Fontaines en Sologne (41).

Caviar de Sologne, Hennequart, à Saint Viatre (41).

Boucherie « Chez Manu », bœuf et veau, à Sambin (41).

La Chambrerie, Damien Leroux, volailles fermières, à Sainte Germes (41).

Api'planète « Monsieur abeille », apiculteur sur le domaine, à Rilly-sur-Loire (41).

La ferme de la Cabinette, fromages de chèvres, à Veuzain-sur-Loire (41).

La ferme de Erusees, fromage blanc, lait et yaourt, à Sargé-sur-Braye (41).

Charron et Fils, collecteur de champignons sauvages en Sologne,à Romorantin (41).

Ferme des 4 vents, huile et graines Bio, huile de graines anciennes, à La Chapelle Saint Martin en Plaine (41).

Sylvain Raimbault, fromages de vaches et de brebis, à Chaumont-sur-Loire (41)

Laugier frères, primeurs premium, légumes et fruits, à Orléans (45).

Martin Pourret, vinaigrier, à Orléans (45).

La ferme positive, Damien Lepeintre, micropousses à Orléans (45).

Julien Theurel, vinaigre de Loire, vinaigre de cidre, à Loury (45).

Eric Roy, maraîcher, mini légumes, à Saint Genouch (37).

Terre exotique, épicerie fine, à Tours (37).

Laiterie de Verneuil, beurre et lait, à Verneuil (37).

Brasserie la Pigeonelle, bières et malt, à Céné La Ronde (37)

Leonardo café, torréfacteur de Café, à Amboise (37).

« Sous le pavillon », poissons premium, légumes et fruits rares, à Rungis (94).

Nicolas Berger, torréfacteur et fabricant de chocolat (94).

Pisciculture de L'Eure, truites, à Acquigny (27).

« Cap marée », poissons premium et herbes maritimes, à Nantes (44).

Sel de Guérande, Frédéric Boisteau, Paludier récoltant à Guérande (44).

Nishikidori, produits importés du Japon, à Nantes (44).

Les Pigeons Mesquer, Mathieu Annezo, à Mesquer (44).

Saumon de France, éleveur de saumon, à Tourlaville (50).

Edmond Fallot, moutardier d'exception, à Dijon (21).

Yannick Colombien, arboriculteur, à Lizac (82).

Kookabara, jus de fruits frais, conservé par pascalisation, à Cavaillon (84)

Derecocinaria, vinaigres et huiles rares, à Vigoulet-Auzil (31).

Marie Pierre FABRE, huilerie des orgues, huile d'olive d'exception, à Ille sur Têt (66).

Raya, importateur de produits iraniens.



LES

HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANT SPA

Nos équipes, attentives et dévouées, veillent à votre bien-être tout au long du repas,
Afin que chaque instant soit pour vous un moment inoubliable.

Parce que nous travaillons exclusivement des produits frais et de saison,
Il se peut que certains ingrédients viennent à manquer,
Selon la météo, la qualité ou l'approvisionnement.

Nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Our team, attentive and dedicated, is here to ensure your well-being throughout your meal,
so that every moment becomes a memorable experience.

As we work exclusively with fresh, seasonal ingredients, certain products may occasionally be unavailable,
depending on the weather, quality, or supply.

We thank you warmly for your understanding.

Origine des viandes
Toutes nos viandes sont françaises

Meats Origin
All our meats are French

NOS CAFES : *OUR COFFEES : 7€*

Café Magiana, Brésil *Magiana Brazil coffee*

Expression du cacao, un café très délicat, légèrement épicé et fruité.

Rich cocoa flavor, this is a very delicate coffee, slightly spicy and fruity.

Café Bendicion, Guatemala *Bendicion Guatemala coffee*

Expression du cacao, un café très délicat, tourné sur le côté fruité et sucré.

A rich cocoa flavor, with a very delicate coffee note and a fruity, sweet finish

Capuccino *Cappucino*

A votre choix, café du Brésil ou du Guatemala, associé à une mousse De lait entier.

Choose from Brazilian coffee or Guatemala coffee, served with a full-cream milk foam.

NOS THES : *OUR TEAS : 7€*

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'Himalayas qui offrent des thés au bouquet, fruité aux 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*

Thés noirs légers et fumés au bois de pin ou d'épicéa. Produits à Fujian, longues feuilles âgées grandes et épaisses.

Black teas smoked with pine wood or spruce fir. Grown in Fujian, their a ged leaves are big, thick and long

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 its discreet fruity scents and its sweetness.

NOS THES PARFUMES: *OUR FRAGRANT TEAS: 7€*

Thé vert au jasmin Chung Hao Green tea with Chung Hao jasmine

Thé vert de belle qualité de Chine, mélangé à des fleurs, de jasmin parfum fleuri délicat et plein de fraîcheur.

Green tea from China, mixed with fresh jasmine flowers, delicate and fresh flowery perfume.

NOS INFUSIONS: *OUR HERBAL TEAS: 7€*

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 peppermint, 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.