

Horaires du restaurant « Berthelot »

Le midi uniquement « sur réservation »

Mercredi-Jeudi-Vendredi-Samedi
12h00 - 13h30 (dernière commande)

Le soir du Mardi au Samedi

« réservation conseillée »

19h00 – 20h45 (dernière commande)

MENU INSPIRATION 89 €

Formule en 8 temps

"Servi uniquement pour l'ensemble de la table"

"Served for all the table"

Menu de l'instant, survolant notre carte et notre univers culinaire

Menu of the moment, flying over our card and culinary universe

« Les Prémices » - « The Beginnings »

Deux Entrées / Two starter

Le Poisson / The fish

La Balade Fraicheur / The Fresh ride

La Viande / The meat

Deux desserts / Two desserts

Les douceurs de fin de repas / Sweetness

Merci de nous indiquer en début de service toutes intolérances ou allergies

Please indicate us in advance of service your intolerances or allergies

Accord mets et vins possible, demandez conseil à votre maître d'hôtel

LA CARTE

Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne

Minimum 2 courses per person

« Les Prémices » - « The Beginnings »

Les Entrées

Prix TTC

L'agneau / Lamb

**Epaule confite / Champignons de Cinq-Mars-la-Pile /
Noisette / Ketchup de betterave**

27 €

Lamb confit / Local Mushrooms / Nuts / Beet Ketchup

Le Lieu Jaune / Pollack

**Juste nacré / Bouillon, salade d'Algues, Langoustine /
Coquillages / Fenouil**

27 €

Broth, Seaweed salad, Shrimp / Shellfish / Fennel

Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple

**Chaud froid en deux services / Pommes ... /
Sorbet au cidre de la région**

38 €

Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet

Les Viandes

Prix TTC

Le Veau / Veal

Haricots verts / Echalottes / Furikaké

42 €

Green bean / Shallots / Furikaké

Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons / Racan Pigeon

42 €

Sauce ail noir / Kimchi

In two cooking / Black Garlic sauce / Kimchi

Les Poissons

Prix TTC

Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return

Mousseline de Chou-Fleur / Navets en tagliatelle et glacés /

Sauce au vin orange du Domaine Gandon / Encornets

39 €

Cauliflower muslin / Tagliatelle and frozen turnips / Squid

Orange wine sauce from Domaine Gandon

La Truite de chez Jérémie / Local Trout

38 €

Petit Pois au jambon fumé de la Mosellerie / Carottes Glacées /

Jus d'arêtes au Laurier

Peas with smoked ham / Glazed carrots / Laurel juice

Les Fromages

Prix TTC

**Assiette de six fromages locaux sélectionnés et affinés
par nos soins**

16 €

Local Cheese plate selctionned by ourselves (6 pieces)

Prix TTC

Les Desserts de Justine

Le Soufflé / Soufflé

Framboise / Lierre Terrestre

15 €

Raspberry / Ground Ivy

La Cacahuète / Peanut

Texture de Cacahuète / Glace Cacahuète / Chocolat /

Feuillantine

14 €

Peanut Texture/ Peanut Ice Cream/ Chocolate/ Crisp Leaf

La Fraise / Strawberry

Pana cotta et glace livèche du jardin / Angélique /

Meringue et zéphir aux Algues de Lumi

14 €

Livèche Pana cotta and ice cream from the garden / Angélique /

Meringue and zephyr with seaweed from Lumi

MENU LA TOUR D'OR BLANC 48 €

Servi en semaine le midi (hors jours fériés)
Served on weekdays at lunchtime

« Les Prémices » - « The Beginnings »

Selon arrivage du jour
Le Chef vous proposera :

Une Entrée

Un Plat

Un Dessert

Les douceurs de fin de repas

Sweetness

MENU AMBOISE 65 €

« *Les Prémices* » - « *The Beginnings* »

Les Entrées

L'agneau / Lamb

**Epaule confite / Champignons de Cinq-Mars-la-Pile /
Noisette / Ketchup de betterave**

Lamb confit / Local Mushrooms / Nuts / Beet Ketchup

Ou

Le Lieu Jaune / Pollack

**Juste nacré / Bouillon, salade d'Algues / Langoustine
Coquillages / Fenouil**

Broth, Seaweed salad, Shrimp / Shellfish / Fennel

Les Plats

Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return

Mousseline de Chou-Fleur / Navets en tagliatelle et glacés /

Encornets / Sauce au vin orange du Domaine Gandon

Cauliflower muslin / Tagliatelle and frozen turnips / Squid /

Orange wine sauce from Domaine Gandon

Ou

Le Veau / Veal

Haricots verts / Echalottes / Furikaké

Green bean / Shallots / Furikaké

L'avant dessert et Les Desserts

Le Soufflé - Framboise / Lierre Terrestre

The Soufflé - Raspberry / Ground Ivy

Ou

La Cacahuète / Peanuts

Texture de Cacahuète / Glace Cacahuète /

Chocolat / Feuillantine

Peanut Texture/ Peanut Ice Cream/ Chocolate/ Crisp Leaf

MENU TIPHAINE 76 €

Formule en 6 temps

Servi uniquement pour l'ensemble de la table / Served for all the table

« **Les Prémices** » - « *The Beginnings* »

L'Entrée

L'esprit d'une mouclade / Spirit of mouclade

Moules de Louis à Boyardville / Courgettes /

Gochujang / Herbes Maritimes

Mussels from Louis at Boyardville / Zucchini / Gochujang / Maritime Herbs

Le Poisson

La Truite de chez Jérémie / Local Trout

Petit Pois au jambon fumé de la Mosellerie /

Carottes Glacées / Jus d'arêtes au Laurier

Peas with smoked ham / Glazed carrots / Laurel juice

*

La Balade Fraicheur / The Fresh ride

*

La Viande

Le Ris de Veau / Sweetbread

Cuit au sautoir / Dahl / Ail noir - Cooked in a sautoir/ Dahl / Black Garlic

Le Dessert

La Fraise / Strawberry

Pana cotta et glace livèche du jardin / Angélique /

Meringue et zéphir aux Algues de Lumi

Livèche Pana cotta and ice cream from the garden / Angélique /

Meringue and zephyr with seaweed from Lumi

*

Les douceurs de fin de repas / Sweetness

Accord mets et vins possible, demandez conseil à votre maître d'hôtel