

Horaires du restaurant « Berthelot »

Le midi uniquement « sur réservation »

Mercredi-Jeudi-Vendredi-Samedi
12h00 - 13h15 (dernière commande)

Le soir du Mardi au Samedi

« réservation conseillée »

19h00 – 20h30 (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 Premices » - « The Beginnings »

Les Entrées / Starters

Prix TTC

L'agneau / Lamb

Epaule confite / Champignons de Cinq-Mars-la-Pile /

27 €

Noisette / Ketchup de betterave

Lamb confit / Local Mushrooms / Nuts / Beet Ketchup

La Saint-Jacques

Crevette impériale d'Oléron / Risotto / Curry / Bonite

27 €

Fumé

Oléron Imperial Shrimp / Risotto / Curry / Celery

Les Plats / The Main-Course

Prix TTC

Les Viandes :

Le Colvert / The Mallard

Préparation en deux cuisson / Kasha / Gastrique

42 €

Preparation in two cooking / Kasha / Gastric

Le Ris de Veau / Sweetbread

Cuit au sautoir / Dahl / Ail noir

49 €

Cooked in a sautoir / Dahl / Black Garlic

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

42 €

*Cauliflower muslin / Tagliatelle and frozen turnips / Squid
Orange wine sauce from Domaine Gandon*

La Truite de chez Jérémie / Local Trout

42 €

**Patate douce / Epices / Chutney de Figes / Jus d'arêtes
Peau croustillante**

Sweet potato / Spices / Fig chutney / Bone juice / Crispy skin

Les Fromages

Prix TTC

Assiette de six fromages locaux sélectionnés et affinés par nos soins

16 €

Local Cheese plate selctionned by ourselves (6 pieces)

Les Desserts de Justine

Prix TTC

Le Soufflé / Soufflé

Whisky tourbé / Glace café /

Ganache Chocolat noir café

15 €

Peat whisky / Ice cream coffee / Ganache Dark chocolate coffee

La Poire / Pear

Pochée au Côt / Epices / Sorbet Poire Vanille / Arlette

14 €

Poached with Côt (wine) / Spices / Pear Sorbet Vanilla / Arlette

La Noisette / Hazelnut

Glace et pâte de Noisette / Zéphir et crémeux citron /

Gavotte croustillante

14 €

*Ice cream and Hazelnut paste / Lemon Zephyr and creamy /
Crunchy Gavotte*

MENU LA TOUR D'OR BLANC 48 €

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

« Les Premices » - « 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

La Saint-Jacques

Crevette impériale d'Oléron / Risotto / Curry / Bonite Fumée

Oléron Imperial Shrimp / Risotto / Curry / Celery

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 Colvert / The Mallard

Préparation en deux cuisson / Kasha / Gastrique

Preparation in two cooking / Kasha / Gastric

L'avant dessert et Les Desserts

Le Soufflé : Whisky tourbé / Glace café / Ganache Chocolat noir café

The Soufflé : Peat whisky / Ice cream coffee / Ganache Dark chocolate coffee

Ou

La Poire / Pear

Pochée au Côt / Epices / Sorbet Poire Vanille / Arlette

Poached with Côt (wine) / Spices / Pear Sorbet Vanilla / Arlette

*

Les douceurs de fin de repas / Sweetness

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'Endive / The Endive

**Rôties / Douceur de Carmine / Praliné de cacahuète /
Jambon Maison de cochon Mangalitza 36 mois**

*Roasts / Carmine Sweetness / Peanut Praline /
36-month Mangalitza Pig House Ham*

Le Poisson

La Truite de chez Jérémie / Local Trout

Patate douce / Epices / Chutney de Figues / Jus d'arêtes
Sweet potato / Spices / Fig chutney / Bone 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 Noisette / Hazelnut

**Glace et pâte de Noisette / Zéphir et crémeux citron /
Gavotte croustillante**

*Ice cream and Hazelnut paste / Lemon Zephyr and creamy /
Crunchy Gavotte*

*

Les douceurs de fin de repas / Sweetness

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