

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 Prémices » - « The Beginnings »

Les Entrées / Starters

Prix TTC

L'agneau / Lamb

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

Lamb confit / Local Mushrooms / Nuts / Beet Ketchup

27 €

La Saint-Jacques

**Crevette impériale d'Oléron / Risotto / Curry / Bonite
Fumé**

Oléron Imperial Shrimp / Risotto / Curry / Celery

27 €

Les Plats / The Main-Course

Prix TTC

Les Viandes :

Le Colvert / The Mallard

Préparation en deux cuisson / Kasha / Gastrique

Preparation in two cooking / Kasha / Gastric

42 €

Le Ris de Veau / Sweetbread

Cuit au sautoir / Dahl / Ail noir

Cooked in a sautoir/ Dahl / Black Garlic

49 €

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 Figues / 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 selected 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 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

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 Fraîcheur / 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