

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

*La Volaille de Mr Guichard / The Local Poultry
En deux préparations / Sarrasin / Carottes / Poulpe
In two preparations / Buckwheat / Carrots / Octopus*

27 €

La Saint-Jacques

*Crevette Nantaise / Risotto / Curry / Poisson Fumé
Nantes Shrimp / Risotto / Curry / Celery*

27 €

Les Plats / The Main-Course

Prix TTC

Les Viandes :

Le Sanglier / The Wild Boar

*Filet mignon snacké / Texture de betterave / Mini
gnocchis / Jus corsé au poivre de Sichuan de notre
Jardin*

42 €

*Snacked filet mignon / Beet texture / Mini gnocchi / Full-bodied
juice with Sichuan pepper from the garden*

Le Ris de Veau / Sweetbread

Cuit au sautoir / Dahl / Ail noir

Cooked in a sautoir/ Dahl / Black Garlic

49 €

Les Poissons :

Prix TTC

La Lotte / The Monkfish

Pochée / Soupe de Poisson au Gochujang /

Fenouil / Coques

42 €

Poached / Fish soup with Gochujang / Fennel / Cockle

Le Poisson d'eau douce / Freshwater Fish

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 selctionned by ourselves (6 pieces)

Les Desserts de Justine

Prix TTC

Le Soufflé / The Soufflé

Passion / Tanaïs et herbes du jardin en texture

15 €

Passion / Tansy and garden herbs in texture

La Banane / The Banana

Mousse Dulcey / Banane de Martinique en compotée et

flambée au rhum...

14 €

Dulcey mousse/ Martinique banana in compote flamed with rum...

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

La Volaille de Mr Guichard / The Local Poultry
En deux préparations / Sarrasin / Carottes / Poulpe
In two preparations / Buckwheat / Carrots / Octopus

Ou

La Saint-Jacques

Crevette Nantaise / Risotto / Curry / Poisson Fumée
Nantes Shrimp / Risotto / Curry / Celery

Les Plats

La Lotte / The Monkfish

Pochée / Soupe de Poisson au Gochujang / Fenouil / Coques
Poached / Fish soup with Gochujang / Fennel / Cockle

Ou

Le Sanglier / The Wild Boar

Filet mignon snacké / Texture de betterave / Mini gnocchis /
Jus corsé au poivre de Sichuan de notre jardin
Snacked filet mignon / Beet texture / Mini gnocchi / Full-bodied juice with
Sichuan pepper from the garden

L'avant dessert et Les Desserts

Le Soufflé : Passion / Tanaïs et herbes du jardin en texture
The Soufflé : Passion / Tansy and garden herbs in texture

Ou

La Banane / The Banana

Mousse Dulcey / Banane de Martinique en
compotée et flambée au rhum...
Dulcey mousse/ Martinique banana in compote flamed with rum...



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

Le Poisson d'eau douce / Freshwater Fish

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