

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)

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

La Volaille de Mr Guichard / The Local Poultry

En deux préparations / Sarrasin / Carottes / Ail noir

27 €

In two preparations / Buckwheat / Carrots / Black Garlic

La Langoustine / The Langoustine

Tomate et courgette en déclinaison / Saint Pierre /

Sorbet Langoustine tomate

27 €

Tomato and zucchini in various preparations / John Dory /

Langoustine and tomato sorbet

Les Plats / The Main-Course

Prix TTC

Les Viandes :

L'Agneau / Lamb

Mariné aux épices / Asperges vertes de Mr Leroux

42 €

Artichaut / Jus d'Agneau

Marinated with spices / Green asparagus from Mr Leroux

Artichoke / Lamb juice

Le Ris de Veau / Sweetbread

Cuit au sautoir / Dahl / Ail noir

49 €

Cooked in a sautoir/ Dahl / Black Garlic

Les Poissons :

Prix TTC

Le Bar / The Sea Bass

Pochée / Soupe de Poisson au Gochujang /

Fenouil / Coques

42 €

Poached / Fish soup with Gochujang / Fennel / Cockle

Le Sandre / The Pike-perch

42 €

Navets / Oignons nouveaux / Kimchi de Daikon

Turnips / Spring onions / Daikon kimchi

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 Pavlova / Pavlova

**Sorbet Fraise / Sauge du jardin / Rhubarbe et fraises
fraîches de Touraine**

14 €

Strawberry Sorbet / Garden Sage / Rhubarb and Fresh

Strawberry of Touraine

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***

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'asperge du Val de Loire / The Asparagus

Thon fumé / Petits Pois / Quinoa de Sologne

Smoked tuna / Green peas / Quinoa from Sologne

Le Poisson

Le Sandre / The Pike-perch

Navets / Oignons nouveaux / Kimchi de Daikon

Turnips / Spring onions / Daikon kimchi

*

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 Pavlova / The Pavlova

Sorbet Fraise / Saugé du jardin / Rhubarbe et fraises

fraiches de Touraine

Strawberry Sorbet / Garden Sage / Rhubarb and Fresh Strawberry of Touraine

*

Les douceurs de fin de repas / Sweetness

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

MENU AMBOISE 65 €

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

Les Entrées

La Volaille de Mr Guichard / The Local Poultry
En deux préparations / Sarrasin / Carottes / Ail noir
In two preparations / Buckwheat / Carrots / Black Garlic

Ou

La Langoustine / The Langoustine
Tomate et courgette en déclinaison / Saint Pierre /
Sorbet Langoustine tomate

Tomato and zucchini in various preparations / John Dory / Langoustine and
tomato sorbet

Les Plats

Le Bar / The Sea Bass

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

Ou

L'Agneau / The Lamb
Mariné aux épices / Asperges vertes de Mr Leroux /
Artichaut / Jus d'Agneau

Marinated with spices / Green asparagus from Mr Leroux /
Artichoke / Lamb juice

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 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 ENFANT

Menu uniquement pour les - 12 ans / 24 €

Menu only for child - 12 ans / 24 €

Menu selon arrivage et proposition du Chef !

Les Amuses bouches / Appetizers

"Comme les grands"

Entrée

Plat

(Frites maison du Chef et/ou légumes)

Dessert

"Les douceurs de fin de repas"

"Sweetness at the end of meal"