

RESTAURANT
Berthelot

***Le Chef Jérôme Berthelot
et toutes ses équipes vous
souhaitent un agréable moment.***

*Pour accompagner ce moment de partage, le Chef vous propose
son couteau dessiné d'après l'inspiration du greffoir
que son grand père utilisait dans ses vignes.*

*Ils ont été confectionnés artisanalement avec des douelles
de fûts de vin provenant de la région*

*Pour continuer cette expérience à la maison
nous vous le proposons à la vente 80 €*

*To accompany this moment of sharing, the Chef propose you his knife drawn
based on the inspiration of the graft that his grandfather used in his vines.*

They were made by hand with wines barrels from the region

To continue this experience at home we offer it for sale 80 €

Toutes nos viandes sont d'origine Française



Nous utilisons du papier 100% recyclé





Un peu d'histoire !

Bienvenue !

*La Brèche est une ancienne demeure bourgeoise de 1880, devenant un hôtel en 1945
Depuis 2009, vos hôtes ne cessent de l'améliorer et le restaurer afin de
vous offrir de meilleures prestations.*

*En cuisine, Jérôme Berthelot le Chef vous propose sa carte et menus, alliant gastronomie
modernité et saveur. Ils sont composés de mets de qualités, faits maison, utilisant
des produits locaux, frais et en majorité avec des légumes bio.
Toute l'équipe est à votre disposition pour que vous passiez un agréable moment.*

*Merci de nous signaler en début de repas toutes allergies (liste des allergènes
disponible sur demande), régime ou plats végétariens.*

Welcome !

*The Brèche is an old bourgeoise house of 1880, becoming a hôtel in 1945.
Since 2009, your hosts don't stop restoration and improvement to for you better services.*

*In a gastronomy way, the Chef Jérôme Berthelot propose you set menus, combining
gastronomy
modernity and flavor, they was composed by quality fresh and home-made
dishes cooked with local products and a majority of organic vegetables.
All the staff wishes you a pleasant moment.*

*We can satisfy you depending on your allergies, diets and vegetarians dishes.
Thank you for telling us at the beginning of the meal.*

**Logis
HOTELS**

HÔTEL
COSY
DISTANCE



2017



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 / Lieu Jaune /

Sorbet Langoustine tomate

Tomato and zucchini in various preparations / Pollock /

27 €

Langoustine and tomato sorbet

Les Plats / The Main-Course

Prix TTC

Les Viandes :

L'Agneau / Lamb

Mariné aux épices / Pâtisson / Artichaut / Jus d'Agneau

42 €

Marinated with spices / Pattypan / Artichoke / Lamb juice

Le Ris de Veau / Sweetbread

Cuit au sautoir / Dahl / Aubergine “Naga Nasu”

49 €

Cooked in a sautoir/ Dahl / Eggplant “Naga Nasu”

Les Poissons :

Prix TTC

Le Bar / The Sea Bass

Soupe de Poisson au Gochujang /

Fenouil / Coques

42 €

Fish soup with Gochujang / Fennel / Cockle

Le Sandre / The Pike-perch

42 €

Navets / Oignons nouveaux / Kimchi

Turnips / Spring onions / 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 / Cueillette de Tanaïs

15 €

Passion / Tansy and herbs in texture

La Figue / The Fig

**Rôties au miel / Poivre de Sichuan du jardin / Ganache
chocolat noir / Madeleine perdue**

14 €

*Honey roasts / Garden Sichuan pepper / Dark chocolate ganache /
Lost Madeleine*

L'agrume / The Citrus

Sorbet Pomelos / Crémeux citron / Zestes confits /

Zéphir avec notre verveine / Meringue

14 €

*Pomelos Sorbet / Creamy Lemon / Candied zest / Zephyr with
our verbenas / Meringue*

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

Crevettes Impériales D'Oléron / Oléron Shrimps
Concombre Sanjaku / Miso / Chia de Sologne / Thon Rouge Fumé
Sanjaku cucumber / Miso / Chia from Sologne / Smoked Tuna

Le Poisson

Le Sandre / The Pike-perch
Navets / Oignons nouveaux / Kimchi
Turnips / Spring onions / Kimchi

*

La Balade Fraicheur / The Fresh ride

*

La Viande

Le Ris de Veau / Sweetbread
Cuit au sautoir / Dahl / Aubergine “Naga Nasu”
Cooked in a sautoir/ Dahl / Eggplant “Naga Nasu”

Le Dessert

L'agrume / The Citrus
Sorbet Pomelos / Crémeux citron / Zestes confits /
Zéphir avec notre verveine / Meringue
Pomelos Sorbet / Creamy Lemon / Candied zest /
Zephyr with our verbena / Meringue

*

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 / Lieu Jaune /
Sorbet Langoustine tomate
Tomato and zucchini in various preparations / Pollock /
Langoustine and tomato sorbet

Les Plats

Le Bar / The Sea Bass
Soupe de Poisson au Gochujang / Fenouil / Coques
Fish soup with Gochujang / Fennel / Cockle

Ou

L'Agneau / The Lamb
Mariné aux épices / Pâtisson / Artichaut / Jus d'Agneau
Marinated with spices / Pattypan / 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 Figue / The Fig
Rôties au miel / Poivre de Sichuan du jardin /
Ganache chocolat noir / Madeleine perdue
Honey roasts / Garden Sichuan pepper /
Dark chocolate ganache / Lost Madeleine

*

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 €

Sur réservation à l'avance

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"