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 Perdrix / The Partridge

Endive rôtie / Confit de Carmine / Bonbon de cuisse / Chanvre — ***27 €***

Roasted endive / Carmine confit / Thigh candy / Hemp

Les Saint-Jacques / The Scallop shell

Velouté de Kabocha / Marlin Fumé / Tartare de Saint Jacques / Radis Daïkon — ***27 €***

Kabocha Velouté / Smoked Marlin / Tartar of Saint Jacques / Daikon Radish

Les Plats / The Main-Course

Prix TTC

Le Gibier / The Game

Petit Epeautre / Courge Carat / Poire à l'hibiscus — ***49 €***

Spell / Squash Carat / Hibiscus Pear

Selon Chasse / According to hunting

Biche ou Pavé de Mouflon de Chambord – Deer or Chambord mouflon

Le Ris de Veau / Sweetbread

Doré au Sautoir / Grattons / Pakchoï — ***49 €***

Cooked in Sautoir / Gratons / Pakshoi

Le Lièvre à la Royale / Royal hare (*selon approvisionnement)* — ***49 €***

Les Poissons :

Prix TTC

Le Retour de Criée / *The Fishing return*
Céleri rôti au thym / Mousseline patate douce / Coques / Miso — 42 €
Roasted celery with thyme / Mousseline sweet potato / Cockles / Miso

Le Poisson d'eau Douce / *The Freshwater Fish* — 42 €
Poireaux fondant / Navet boule d'or / Anguille
Melting leeks / Turnip ball of gold / Smoked eel

Les Fromages

Prix TTC

Assiette de 5 fromages locaux sélectionnés et affinés par nos soins — 16 €
Local Cheese plate selctionned by ourselves (5 pieces)

Les Desserts de Justine

Prix TTC

Le Soufflé
Cacahuète / Croustillant praliné / Crème glacée Vanille — 15 €
Peanut / Praline crisp / Vanilla ice cream

La Pomme / *The Apple*
Rôtie / Sorbet vin Chaud / Cannelle / Gel épicé — 15 €
Roast / Sorbet mulled wine / Cinnamon / Spicy gel

L'agrume / *The Citrus*
Sorbet Pomelos / Crémeux citron / Zestes confits / Zéphir avec notre verveine / Meringue — 15 €
Pomelos Sorbet / Creamy Lemon / Candied zest / Zephyr with our verbena / 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 d'Oléron** / Oléron Shrimp*

Courge Spaghetti / Chia de Sologne / Crabe en vinaigrette

Spaghetti Squash / Sologne Chia / Crab in vinaigrette

Le Poisson

***Le Poisson d'eau Douce** / The Freshwater Fish*

Poireaux fondant / Navet boule d'or / Anguille Fumée

Melting leeks / Turnip ball of gold / Smoked eel

*

***La Balade Fraicheur** / The Fresh ride*

*

La Viande

***Le Ris de Veau** / Sweetbread*

Doré au Sautoir / Grattons / Choux Pakchoï

Cooked in Sautoir / Gratons / Pakshoi

Le Dessert

La Pomme / The Apple

Rôtie / Sorbet vin Chaud / Cannelle / Gel épicé

Roast / Sorbet mulled wine / Cinnamon / Spicy gel

*

***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 Perdrix / The Partridge

Endive rôtie / Confit de Carmine / Bonbon de cuisse / Chanvre

Roasted endive / Carmine confit / Thigh candy / Hemp

Ou

Les Saint-Jacques / The Scallop shell

Velouté de Kabocha / Marlin Fumé /

Tartare de Saint Jacques / Radis Daïkon

Kabocha Velouté / Smoked Marlin /

Tartar of Saint Jacques / Daikon Radish

***

Les Plats

Le Retour de Criée / The Fishing return

Céleri rôti au thym / Mousseline patate douce / Coques / Miso

Roasted celery with thyme / Mousseline sweet potato / Cockles / Miso

Ou

Le Gibier / The Game

(selon chasse : Biche ou Mouflon de Chambord)

Petit Epeautre / Courge Carat / Poire à l'hibiscus

Spell / Squash Carat / Hibiscus Pear

***

L'avant dessert et Les Desserts

Le Soufflé

Cacahuète / Croustillant praliné / Crème glacée Vanille

Peanut / Praline crisp / Vanilla ice cream

Ou

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

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"