

MENU DES RÔTS

BOUCHÉE À LA REINE

Salade autour du canard, crème brûlée de foie gras et jus végétal au vin de paille.

La bouchée à la reine rend hommage à Marie Leszczynska, épouse de Louis XV. Son pâtissier, Nicolas Stohrer, imagina pour elle une croûte feuilletée garnie de volaille. Ici, nous la revisitons en mettant à l'honneur les volailles du Gâtinais.



LA POULE HENRI IV

Volaille rôtie, pommes noisette gourmandes, salade verte et jus corsé aux noisettes.

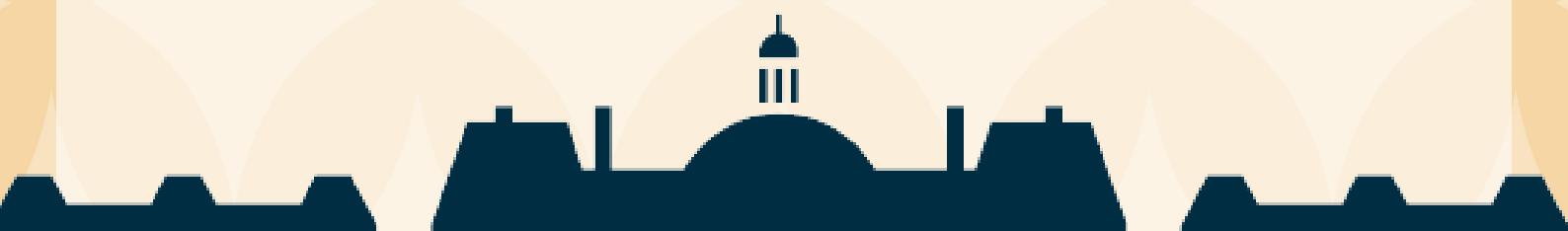
La légende raconte qu'Henri IV souhaitait que chaque paysan puisse avoir « sa poule au pot » le dimanche. Au fil des siècles, ce symbole de générosité est devenu le poulet rôti, grand classique de la cuisine française. Ici, nous l'interprétons avec la volaille de la ferme d'Auvray dans une version gourmande et fidèle à la tradition.



LA SPÉCIALE CHANDELLES

Coque au chocolat noir, sablé aux amandes, mousse Dulcey, cœur coulant noisette-chocolat.

Ce dessert rend hommage à nos Soirées aux Chandelles. En 1969, la famille de Vogüé eut l'idée d'illuminer le domaine de milliers de bougies, révélant la magie du château et de ses jardins. Une création gourmande inspirée par ces nuits où la lumière sublime le domaine.



MENU AU FIL DE L'EAU

LA TRUITE EN VACHERIN

**Truite juste marinée, meringue aux notes marines,
salade et chantilly de framboises, sorbet géranium**

Depuis 1973, la ferme de l'Éclimont élève ses truites dans les eaux pures des sources éponymes. Pour en révéler toute la fraîcheur et la finesse, nous l'accompagnons ici d'un vacherin salé aux notes florales et fruitées.



LA BELLE SOLE MEUNIÈRE

**Filet de sole au beurre noisette, note de bergamote et Parmentière
d'haricots verts au persil.**

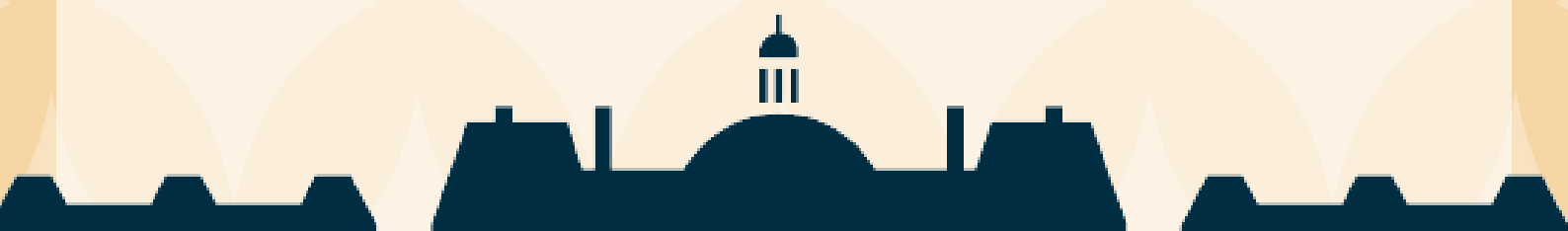
Plat emblématique de la gastronomie française, la sole meunière incarne l'alliance parfaite de simplicité et d'élégance. Apparue dans les cuisines parisiennes à la fin du XIX^e siècle, elle fut élevée au rang de classique par Auguste Escoffier. Nous en proposons ici une interprétation fidèle à la tradition, délicatement relevée d'une note de bergamote.



LA CHARLOTTE AUX FRAMBOISES

**Biscuit de Reims maison, framboises fraîches, verveine
et fleurs de saison.**

Créée par Antonin Carême, la charlotte moderne naît lorsqu'il transforme un dessert populaire en un entremet élégant en Angleterre. Ici, nous la réinterprétons avec un biscuit de Reims maison, des framboises fraîches de la ferme de la Ferlandière et une délicate touche florale.



MENU DU POTAGER

COMME UN JARDIN À LA FRANÇAISE

**Fine tuile de pain, confit d'oignon,
tomate en pickle et en sorbet, chantilly de mozzarella.**

Inventée au XII^e siècle, la tarte compte parmi les plus anciennes recettes de la cuisine européenne, héritière des tourtes médiévales. À l'origine, elle était d'ailleurs principalement salée avant de devenir sucrée au fil des siècles. Nous la réinterprétons ici comme un jardin à la française, autour de l'accord intemporel de la tomate et de la mozzarella.



LE PITHIVIERS DU POTAGER

**Pomme de terre confite, farce de champignons de Paris,
pesto de noisettes de M. Huyghe.**

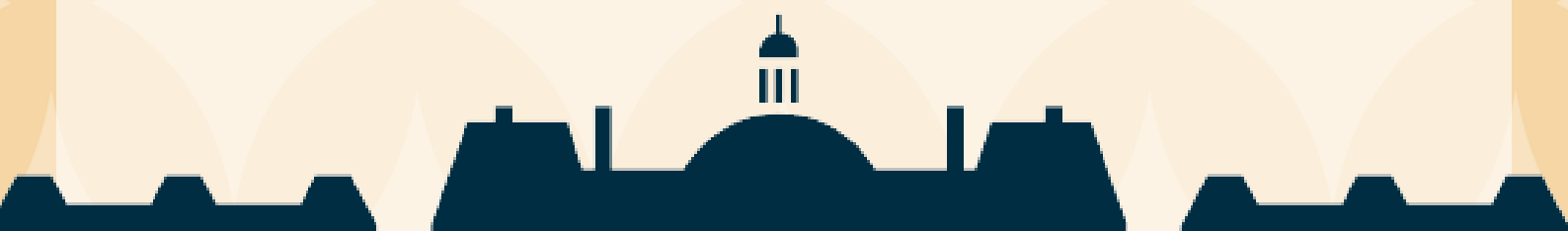
Grand classique de la cuisine française né au XVIII^e siècle dans la ville de Pithiviers, ce feuilleté s'est décliné au fil du temps en de nombreuses variations. Ici, nous le revisitons autour des légumes des fermes régionales, accompagnés d'un jus végétal et d'un pesto de noisettes.



LA CHARLOTTE AUX FRAMBOISES

**Biscuit de Reims maison, framboises fraîches, verveine
et fleurs de saison.**

Créée par Antonin Carême, la charlotte moderne naît lorsqu'il transforme un dessert populaire en un entremet élégant en Angleterre. Ici, nous la réinterprétons avec un biscuit de Reims maison, des framboises fraîches de la ferme de la Ferlandière et une délicate touche florale.



MENU DU PETIT ÉCUREUIL

(Enfants de moins de 12 ans)

SMILEY CROUSTILLANT, ŒUF BIO,
TOMATE CONFITE ET
CHANTILLY DE MOZZARELLA



FILET DE VOLAILLE FERMIÈRE PANÉ,
RISOTTO DE COQUILLETES ET
SAUCE AUX TOMATES CONFITES



MIKADO DE SABLÉ BRETON ET
CHANTILLY À LA VANILLE BIO
DE MADAGASCAR

