

Menu « Au Retour des Beaux Jours » 1^{er} 03/2018

Menu à 43.50 € (Entrée, Poisson ou Viande et Dessert)

Menu à 54.50 € (Entrée, Poisson et Viande et Dessert)



ENTRÉES / APPETIZERS

Tarte fine au Parmesan, caviar d'aubergine, artichaut et esturgeon mi-fumé

Thin pie with Parmesan cheese, eggplant caviar, artichoke and sturgeon half-smoked

Terrine de caille aux fruits secs « Noisettes & Pistaches »

Quail's terrine with dried "Hazelnuts and Pistachio" nuts

Asperges de Contres en mille feuilles aux herbes, chapelure de bacon

Asparagus from Contres, in one thousand sheets of herbs, bacon bread-crumbs

Foies gras de canard cuit au torchon Accompagné de pain toasté et compotée d'abricot au romarin

Duck foies gras cooked into cloth, with toasted bread and compote of apricot and rosemary

Carpaccio de langoustines, citron vert et gingembre, granité au basilic

Carpaccio of scampis, lime and ginger, basil

POISSONS / FISHES

Sandre au Cheverny Blanc, petits légumes primeurs

Pikeperch in Cheverny Blanc, small vegetables

Ravioles de Homard bleu au coulis mousseux de Corail

Ravioli of blue Lobster, with sparkling coulis of Coral

Dorade Royale juste rôtie, sa fondue de choux chinois au chorizo

Toasted Gilthead sea bream, fondue of chorizo Chinese cabbages

Lotte à l'étuvée de poireaux coulis de poivrons au piment d'Espelette

Burbot in the oven, coulis of Espelette chili pepper

VIANDES / MEATS

Dos d'agneau rôti en croûte d'herbes, jus court au thym frais

Back of roasted lamb in a pastry case of herbs, fresh thyme juice

Filet de Bœuf à la Chinonaise Beef tenderloin « à la Chinonaise »

Côte de veau aux champignons crévés Veal cutlet with cream mushrooms

Magret de Canard « Rosé » aux épices Duck breast with spices

FROMAGE ou DESSERT

Notre sélection de fromages. Merci de faire le choix en début de repas dans notre carte

Desserts « Gourmandises Royales » Selection of cheeses. Thank you for choosing at the beginning of meal in our Desserts menu "Gourmandises Royales"

En application du règlement européen n°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

In accordance with European Regulation No 1169/2011 relating to allergens, we wish you a document on which all our dishes component allergens are listed.

Menu ou plat partagé / Menu or shared plate **6.50 €**

Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais / Our food is elaborated with fresh products

Prix toutes taxes et service compris / All taxes and service are included



Fait maison (plats élaborés sur place à partir de produits bruts)

Espèces/Cash chèque/check chèque-cadeau/gift voucher



Hôtel de France – Restaurant les Rois de France
37 / 39, rue Pierre Henri Mauger – 41700 CONTRES
Tel. : 02 54 79 50 14 / Fax. : 02 54 79 02 95

