



Carte des Mets « Aux Retour des Beaux Jours » 03/2018

ENTRÉES / APPETIZERS

Tarte fine au Parmesan, caviar d'aubergine, artichaut et esturgeon mi-fumé	19,50 Euro
<i>Thin pie with Parmesan cheese, eggplant caviar, artichoke and sturgeon half-smoked</i>	
Terrine de caille aux fruits secs « Noisettes & Pistaches »	19,50 Euro
<i>Quail's terrine with dried "Hazelnuts and Pistachio" nuts</i>	
Asperges de Contres en mille feuilles aux herbes, chapelure de bacon	17,50 Euro
<i>Asparagus from Contres, in one thousand sheets of herbs, bacon bread-crumbs</i>	
Foies gras de canard cuit au torchon	19,50 Euro
Accompagné de pain toasté et compotée d'abricot au romarin	
<i>Duck foies gras cooked into cloth, with toasted bread and compote of apricot and rosemary</i>	
Carpaccio de langoustines citron vert et gingembre, granité au basilic	17,50 euro
<i>Carpaccio of scampis, lime and ginger, basil</i>	

POISSONS / FISHES

Sandre au Cheverny Blanc, petits légumes primeurs	28,50 Euro
<i>Pikeperch in Cheverny Blanc, small vegetables</i>	
Ravioles de Homard bleu au coulis mousseux de Corail	49,50 Euro
<i>Ravioli of blue Lobster, with sparkling coulis of Coral</i>	
Dorade Royale juste rôtie, sa fondue de choux chinois au chorizo	28,50 Euro
<i>Toasted Gilthead sea bream, fondue of chorizo Chinese cabbages</i>	
Lotte à l'étuvée de poireaux coulis de poivrons au piment d'Espelette	28,50 Euro
<i>Burbot in the oven, coulis of Espelette chili pepper</i>	

VIANDES / MEATS

Dos d'agneau rôti en croute d'herbes, jus court au thym frais	29,00 Euro
<i>Back of roasted lamb in a pastry case of herbs, fresh thyme juice</i>	
Filet de Bœuf à la Chinonaise	29,50 Euro
<i>Beef tenderloin « à la Chinonaise »</i>	
Côte de veau aux champignons crémé	29,50 Euro
<i>Veal cutlet with cream mushrooms</i>	
Magret de Canard »Rosé» aux épices	29,00 Euro
<i>Duck breast with spices</i>	

FROMAGES ou DESSERT / CHEESES or DESSERTS

Plateau de notre sélection de fromages / Selection of cheeses
Merci de faire le choix en début de repas dans notre carte Desserts «Gourmandises Royales»
Thank you for choosing at the beginning of meal in our Desserts menu "Gourmandises Royales"

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

Possibilité de Plateau de fromages et Dessert avec un supplément : 8,50 €

En application du règlement européen n°1169/2011 relatif aux allergènes,

Signée des chefs : Jean Claude & Lionel

Nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.



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

