



ENTRÉES / APPETIZERS

Carpaccio de coquilles Saint Jacques d'Erquy à l'huile de Vanille et fruit de la Passion	19,50 €
<i>Scallops Carpaccio with vanilla and passion fruit oil</i>	
Petit Pâté de Pigeon farci au condiment « figues / Raisins »	19,50 €
<i>Pigeon pâté stuffed with figs and grapes chutney</i>	
Soufflé Royal au foie gras de canard, crème de champignons aux éclats de châtaignes	19,50 €
<i>Duck foie gras soufflé, mushrooms cream with chestnuts</i>	
Salade Gourmande de Langoustines aux copeaux de foies gras et zestes de Lime	19,50 €
<i>Scampis salad with foie gras and lemon zest</i>	
Étouffée d'escargots « Petits gris » et Pieds de Porc en cloche lutée	19,50 €
<i>Snails & pork feet</i>	

POISSONS / FISHES

Noix de Saint Jacques justes snackées, Mousseline de Céleri et suprême de Pamplemousse	28,50 €
<i>Scallops with celery & grapefruit</i>	
Sandre poché au Beurre de Cheverny, étuvée de petites racines d'automne	27,50 €
<i>Pike perch poached into Cheverny butter, steamed with autumn roots</i>	
Ravioles de Homard bleu, son coulis au beurre de Corail	44,50 €
<i>Ravioli of blue Lobster, with sparkling coulis of Coral</i>	
Blanquette « Retour de Pêche » crémeux aux moules de Bouchots	28,50 €
<i>Fish Blanquette & mussels</i>	
Maigre rôti au Sabayon « Yuzu » embeurrée de Patates douces	28,50 €
<i>Lean roast with Yuzu Sabayon & yams</i>	

VIANDES / MEATS

Lièvre de Beauce à la Royale	29,00 €
<i>Beauce hare</i>	
Magret de Canard juste rosé au Miel de Sologne, Gelée de Coings	29,00 €
<i>Duck breast into Sologne Rosé, Quince jelly</i>	
Civet de Cerf braisé au cabernet de Touraine accompagné de légumes oubliés	29,00 €
<i>Deer stew into Cabernet with forgotten vegetables</i>	
Filet de Bœuf au foie gras à cheval, déglacé vinaigre de framboises « Martin-Pouret »	29,50 €
<i>Beef tenderloin with foie gras, raspberries vinegar</i>	
Rognons de Veau minute au vieux Banyuls des Templiers	29,50 €
<i>Veal kidneys into Banyuls des Templiers' wine</i>	

FROMAGES ou DESSERT (*)

Notre sélection de fromages	12,50 €
<i>Selection of cheeses</i>	

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»

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 €** *Signée des chefs : Jean Claude & Lionel*

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

