



## Carte des Mets « Aux Parfums d'Automne » 10/2017

### ENTRÉES / APPETIZERS

- Salade de Langoustines et copeaux de foie gras, zestes et vinaigrette d'agrumes** 21,80 Euro  
*Salad of Scampis and shavings of foie gras, zests and vinaigrette of citrus fruits*
- Ballotine de faisán et son confit de pêches de vigne et mi-figue mi-raisin** 19,50 Euro  
*Ballottine of pheasant, confit of vine peaches*
- Soufflé de pétoncles, beurre de Badiane et chips de patates douces** 19,50 Euro  
*Soufflé of scallops, butter of Star anise and chips of sweet potatoes*
- Soupière de petits gris et pieds de Porc Lutée** 19,80 Euro  
*Soup tureen of snails and feet of Pig Lutée*
- Carpaccio de Noix de saint Jacques à l'huile de Vanille et Passion** 21,50 Euro  
*Carpaccio of Scallop into Vanilla and Passion oil*
- Velouté de Potiron en cappuccino aux croustilles de bacon** 19,50 Euro  
*Softness of Pumpkin in cappuccino with crusty of bacon*

### POISSONS / FISHES

- Dos de Cabillaud rôti, embeurrée de choux chinois, lardons et pousses d'Épinards** 28,50 Euro  
*Back of roasted Cod, buttered with Chinese cabbages, bacon and spinach*
- Noix de Saint Jacques d'Erquy justes saisies, mousseline de carottes aux agrumes** 28,50 Euro  
*Scallop of Erquy, muslin of carrots and citrus fruits*
- Maigre à l'unilatéral sur peau beurre aux zestes de limes et gingembre** 28,50 Euro  
*Lean fish, buttered skin with zests of files and ginger*
- Ravioles de Homard, coulis au beurre de Corail à l'estragon** 37,00 Euro  
*Ravioli of Lobster, coulis of Coral in tarragon butter*

### VIANDES / MEATS

- Lièvre de Beauce à la « Royale » aux parfums d'Automne** 29,50 Euro  
*Hare of Beauce into Autumn flavors*
- Suprême de Pintade fermière aux Morilles** 29,50 Euro  
*Supreme of farm fresh poultry with Morels*
- Civet de Cerf à la Solognote, parfumes des sous-bois et croquettes de Panais** 31,50 Euro  
*Stew of Deer "Solognote", undergrowth and croquettes of Parsnip perfume*
- Tournedos de Bœuf nourri au foie gras de canard et cèpes** 32,00 Euro  
*Ox Tournedos fed with duck foie gras and ceps*
- Ris de Veau aux Raisins et au Vieux Banyuls des Templiers** 32,50 Euro  
*Calf Sweetbread with Grapes and Vieux Banyuls des Templiers*

### 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 €**

*Possibility of Cheese and Dessert with a supplement*

*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.*

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

