

## Menu « Aux Parfums d'Automne » 10/2017

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

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



### ENTRÉES / APPETIZERS

**Salade de Langoustines et copeaux de foie gras, zestes et vinaigrette d'agrumes**

Salad of Scampis and shavings of foie gras, zests and vinaigrette of citrus fruits

**Ballotine de faisane et son confit de pêches de vigne et mi-figue mi-raisin**

Ballottine of pheasant, confit of vine peaches

**Soufflé de pétoncles, beurre de Badiane et chips de patates douces**

Soufflé of scallops, butter of Star anise and chips of sweet potatoes

**Soupière de petits gris et pieds de Porc Lutée**

Soup tureen of snails and feet of Pig Lutée

**Carpaccio de Noix de saint Jacques à l'huile de Vanille et Passion**

Carpaccio of Scallop into Vanilla and Passion oil

**Velouté de Potiron en cappuccino aux croustilles de bacon**

Softness of Pumpkin in cappuccino with crusty of bacon

### POISSONS / FISHES

**Dos de Cabillaud rôti, embeurrée de choux chinois, lardons et pousses d'Épinards**

Back of roasted Cod, buttered with Chinese cabbages, bacon and spinach

**Noix de Saint Jacques d'Erquy justes saisies, mousseline de carottes aux agrumes**

Scallop of Erquy, muslin of carrots and citrus fruits

**Maigre à l'unilatéral sur peau beurre aux zestes de limes et gingembre**

Lean fish, buttered skin with zests of files and ginger

**Ravioles de Homard, coulis au beurre de Corail à l'estragon**

Ravioli of Lobster, coulis of Coral in tarragon butter

### VIANDES / MEATS

**Lièvre de Beauce à la « Royale » aux parfums d'Automne**

Hare of Beauce into Autumn flavors

**Suprême de Pintade fermière aux Morilles**

Supreme of farm fresh poultry with Morels

**Civet de Cerf à la Solognote, parfumes des sous-bois et croquettes de Panais**

Stew of Deer "Solognote", undergrowth and croquettes of Parsnip perfume

**Tournedos de Bœuf nourri au foie gras de canard et cèpes**

Ox Tournedos fed with duck foie gras and ceps

**Ris de Veau aux Raisins et au Vieux Banyuls des Templiers**

Calf Sweetbread with Grapes and Vieux Banyuls des Templiers

### FROMAGES ou DESSERT

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

**Desserts « Gourmandises Royales »** Selection of cheeses ou/or 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

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

