



Carte des Mets « Aux Parfums d'Automne » 10/2016

ENTRÉES / APPETIZERS

- Escalopes de Saint Jacques à l'huile de Vanille, passion et limes** 19,50 Euro
Scallops of Erquy Cutlets in vanilla oil, lime and passion fruit
- Autour des trois petits gibiers, Confit de pêche de vigne et mi-figue mi-raisin** 19,50 Euro
Taste of three little games, Confit of vine peach, fig and grape
- Foie gras Mi- cuit « Torchon » et notre de pain de mie « Gérard » toasté** 19,50 Euro
Home-made Torchon-style foie gras and Toasted sandwich bread "Gérald"
- Estouffade d'escargots petits gris en terrine lutée** 19,50 Euro
Little grey snails in terrine
- Langoustines de Saint Gué en papillotes croustillantes** 19,50 Euro
Saint Gué crayfishes into Crunchy papillotes

POISSONS / FISHES

- Esturgeon de Sologne à la crème de cresson** 28,00 Euro
Sturgeon from Sologne with cress cream
- Ravioles (3) de homard bleu, coulis mousseux de Corail - Supplément 7.00€-** 28,00 Euro
Ravioli of blue lobster, sparkling wine coulis
- Brochet en 3 déclinaisons clins d'œil à « E. Bouriault »,
petits légumes racines étuvés** 28,00 Euro
Pike in three cooking modes, allusion to "E. Bouriault " with steamed vegetables
- Noix de Saint Jacques d'Erquy « La route du Rhum » justes Poêlées,
Mousseline de carottes à la mandarine et crème de Pistache** 28,00 Euro
Fried Seared Erquy Scallop, Carrot and mandarine mousseline with pistachio nut cream

VIANDES / MEATS

- Lièvre de Beauce à la « Royale » aux parfums d'Automne** 29,00 Euro
Hare of Beauce into Autumn flavors
- Dos de sanglier « Saint Hubert » et ses légumes oubliés** 29,50 Euro
« Saint Hubert » Boarsback with forgotten vegetables
- Filet de Bœuf nourrit à la Rossini, jus court,
pommes sautées à la graisse de confit** 29,50 Euro
Rossini fillet of beef, flavoured juice, potatoes fried in duck fat
- Magret de Canard Gras rôti à la gelée de Coings** 29,00 Euro
Breast of fattened duck roasted into quince jelly

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.

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

