

Menu « Au Retour des Beaux Jours » 03/2019

Menu à 44.50 € (Entrée, Poisson ou Viande et Dessert)

Menu à 55.00 € (Entrée, Poisson et Viande et Dessert)



ENTRÉES / APPETIZERS

Terrine de Caille aux noisettes, confit d'oignons rouges balsamique

Quail terrine with hazelnuts, Red onions confit

Bombons croustillants de Langoustines au basilic, sucrine et asperges

Langoustines with basil, sucrine and asparagus

Médallions de foie gras au torchon, coulis d'églantines, Pickles de légumes

Foie gras, flower sauce, vegetable pickles

Makis de Saumon mi-fumé, salade de lentilles et son œuf bio mollet

Half-smoked salmon, Lentil salad with 1 soft boiled egg

Crèmeux d'Asperges primeur au Canard fumé et pignons de pin grillés

Asparagus with smoked duck and roasted pine nuts

Pressé d'Aile de Raie aux légumes fondants vierges en brunoise d'olive

Skate wing with vegetables into olive oil

POISSONS / FISHES

Dorade rôtie en croute de sel, julienne de courgettes Al dente

Sea bream roasted into salt, courgettes al dente

Dos de Cabillaud rôti, beurre de Curcuma, fondue de choux chinois

Roasted Cod fish, Curcuma butter, Chinese cabbage

Filet de St Pierre à la Mousseline de Panais et de Pleurotes grises

St Pierre fish with parsnip and mushrooms

VIANDES / MEATS

Ris de Veau Braisé au vieux banyuls

Calf Sweetbread braised into wine « Vieux Banyul »

Emincé de Canard laqué au Miel de Sologne et soja, grenailles primeurs de Noirmoutier

Slice of duck roasted into Sologne honey and soya

Suprême de Pintade fermière aux Morilles, écrasée de Charlotte Pistaches

Farm fresh Guinea fowl with morels, pistachio nuts

Pièce de Bœuf en tendresse

Tender beef

FROMAGES ou DESSERT (*)

Notre sélection de fromages. Selection of cheeses

(*) Possibilité de Sélection de Fromages et Dessert : « supplément de 8,50 »

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
info@hoteldefrance-contres.com

