



Hôtel Restaurant  
**FAMILLE BOURGEOIS**

Jean-Marc Bourgeois est heureux de vous accueillir dans son établissement.  
Le chef Frédéric Collin et son équipe sont heureux de vous faire découvrir  
leurs univers culinaires.

La passion du bon, du beau et de l'amour des produits et des saisons de  
notre belle région Berrichonne.

## **MENU SIGNATURE**

59 €

### **La Tagliatelle de crottin au Chavignol et lait fermenté**

*Tagliatelle of Chavignol (local goat cheese), fermented milk*

~

### **Le Céleri et ses Truffes noires**

*Celery - Black Truffles*

~

### **Le Quasi de veau doré à la plancha, mille-feuille de pomme de terre et cressonnière**

*Plancha-grilled filet of veal, potatoe millefeuille and watercress*

~

### **Le Soufflé chaud mandarine et Grand marnier**

*Hot mandarin orange soufflé and Grand marnier*

**En accord mets & vins Henri Bourgeois : supp. 30€/personne**

# MENU DÉCOUVERTE

Entrée - Plat - Dessert 48,50 €  
Entrée - Plat ou Plat - Dessert 39 €

## La Chair de crabe

en fine gelée « cotriade », avocat et eau de mer

*Crabmeat, "cotriade" thin jelly, avocado and sea water*

**ou/or**

## L'Oignon farci « carbonara »

jambon de Sancerre, bouillon à l'huile de noix « meule de pierre »

*Stuffed onion « carbonara », Sancerre ham, broth with walnut oil*

~

## Le Brochet

en fine mousseline et toasté, jus des carapaces  
et gnocchis de pommes de terre

*Toasted Pike in thin muslin, shellfish juice and potatoe gnocchis*

**ou/or**

## La Volaille

en velours de sauge, orge perlé et jus parfumé à la cardamome verte

*Poultry in sage velvet, pearled barley and perfumed juice with green cardamom*

~

## Le Paris-Brest « La Côte des Monts-Damnés »

*Paris-Brest « La Côte des Monts Damnés »*

**ou/or**

## Le Soufflé chaud mandarine et Grand marnier

*Hot mandarin orange souffle and Grand marnier*

**ou/or**

## L'assiette de Chavignol

*Chavignol plate (local goat cheese)*



Hôtel Restaurant  
FAMILLE BOURGEOIS

## APÉRITIFS & DIVERS

Kir	5,20
Kir Berrichon (vin rouge)	5,50
Kir Pétillant	6,80
Kir Champagne	9,90
Bière Pression (25 cL)	4,00
Bière Pression (50 cL)	8,00
Monaco (25 cL)	4,00
Bière Sancerroise	6,50
Apéritif Anisé (Ricard, Pastis)	5,50
Sancerre blanc (10 cL)	5,90
Pineau des Charentes, Muscat	6,00
Sancerre blanc	6,20
Porto/Martini blanc ou rouge	6,30
Coteau du Layon	7,80
Gin Tonic, Whisky Coca	8,00
Americano Maison	9,00
Whisky, Gin	10,00
Champagne (la coupe)	9,80
Champagne Rosé (la coupe)	10,30
Apéritif Champagnisé Maison	10,80

*Les prix sont exprimés en Euros, service compris*



Hôtel Restaurant  
**FAMILLE BOURGEOIS**

## **SOFTS**

Jus de fruit (Abricot, Ananas, Orange, Pamplemousse, Pomme, Tomate, A.C.E)	4,00
Limonade	4,00
Diabolo	4,20
Cocktail de jus de fruit	4,50
Perrier	4,60
Coca-Cola, Coca Zéro, Orangina, Fuzetea, Tonic, Tonic Agrume	4,60

## **EAUX & CAFETERIE**

Café et mignardises	4,00
Décaféiné et mignardises	4,00
Café Noisette et mignardises	4,20
Décaféiné noisette et mignardises	4,20
Thé, infusion et mignardises	5,50
Thé au lait, infusion et mignardises	5,50
Double café au lait et mignardises	6,00
Cappuccino et mignardises	6,00
Chocolat et mignardises	6,00