



Hôtel Restaurant  
**FAMILLE BOURGEOIS**

La Famille Bourgeois est heureuse 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 Lentille Verte du Berry**

En panini, mousse lentilles et mâche

*Green Lentil from the Berry region in a panini, with lentil and lamb's lettuce mousse*

~

### **Le Crabe**

La chair en fine gelée de cotriade, moelle de fenouil,  
gel citron et miso-tomate

*Crab meat in fine cotriade jelly, fennel cream, lemon gel and miso-tomato*

~

### **Le Poisson**

De nos côtes, cuit à basse température, confit de chou vert,  
champignons des caves, sauce pistache

*Fish from our coasts, cooked at low temperature,  
Green cabbage confit, cellar mushrooms, pistachio sauce*

~

### **La Canette**

Dorée à la plancha au foin, betteraves et prunes,  
une réduction de vin rouge du Domaine Henri Bourgeois

*The Duckling, grilled with hay, beets and plums,  
Henri Bourgeois red wine reduction*

~

### **Le Millefeuille**

À la vanille de Madagascar, caramel et sorbet mangue

*Millefeuille with Madagascar vanilla, caramel and mango sorbet*

**ou/or**

### **Le Chocolat - Citron vert**

Mousse chocolat et citron vert, confit citron vert et sorbet citron vert

*Chocolate & Lime Mousse, lime confit and lime sorbet*

**En accord mets & vins Henri Bourgeois : supp. 40€/personne**



Hôtel Restaurant  
FAMILLE BOURGEOIS

## MENU DÉCOUVERTE

45€

### La Lentille Verte du Berry

En panini, mousse lentilles et mâche

*Green Lentil from the Berry region in a panini, with lentil and lamb's lettuce mousse*

~

### Le Crabe

La chair en fine gelée de cotriade, moelle de fenouil,  
gel citron et miso-tomate

*Crab meat in fine cotriade jelly, fennel cream, lemon gel and miso-tomato*

~

### Le Poisson

De nos côtes, cuit à basse température, confit de chou vert,  
champignons des caves, sauce pistache

*Fish from our coasts, cooked at low temperature,  
Green cabbage confit, cellar mushrooms, pistachio sauce*

**ou/or**

### La Canette

Dorée à la plancha au foin, betteraves et prunes,  
une réduction de vin rouge du Domaine Henri Bourgeois

*The Duckling, grilled with hay, beets and plums,  
Henri Bourgeois red wine reduction*

~

### Le Millefeuille

À la vanille de Madagascar, caramel et sorbet mangue

*Millefeuille with Madagascar vanilla, caramel and mango sorbet*

**ou/or**

### Le Chocolat - Citron vert

Mousse chocolat et citron vert, confit citron vert et sorbet citron vert

*Chocolate & Lime Mousse, lime confit and lime sorbet*

**En accord mets & vins Henri Bourgeois : supp. 40€/personne**



Hôtel Restaurant  
FAMILLE BOURGEOIS

## MENU BERRICHON

Entrée - Plat - Dessert 29€  
Entrée - Plat ou Plat - Dessert 20 €  
Plat 16,50€

### La Lentille Verte du Berry

En « steak » végétal, vaporeux au lard fumé par nos soins

*Green Lentil from the Berry Region, in a « veggie « steak »,  
vaporous with home-smoked bacon*

~

### La Volaille

Fermière cuisinée « en Barbouille »,  
vin rouge du Domaine Henri Bourgeois

*Poultry « en Barbouille » - cooked in Henri Bourgeois red wine*

~

### La Framboise

En sorbet, mousseline pistache, nuage de Vanille  
et miettes de Croquet « Sancerrois »

*The Raspberry in sorbet, pistachio muslin, vanilla cloud with fragments of almond biscuits*

Disponible uniquement le midi, du mardi au samedi

Available only for lunch from Tuesday to Saturday

# LE PATRIMOINE CULINAIRE DU BERRY

**Les Œufs au vin rouge** dit à la « couille d'Âne » 18 €

*The Eggs in red wine*

Notre suggestion : Sancerre rouge, Henri Bourgeois « ES-56 - La Bourgeoise » 2019

**La Caille Label Rouge** rôtie en feuille de Châtaignier, raisin Chasselas, réduction jus de raisin du Domaine Henri Bourgeois 21 €

*The Roasted Quail in chestnut leaf, Chasselas grape, grape juice reduction*

Notre suggestion : Sancerre blanc, Henri Bourgeois « Jadis » 2017

---

**Le Brochet** en mousseline croustillante, carottes et sauce maltaise, pralin noisette-amande 24 €

*The Pike in crispy mousseline, carrots and Malta sauce, hazelnut-almond praline*

Notre suggestion : IGP Loire, Cabernet Franc, Henri Bourgeois « Petit Bourgeois » 2022

**Le Carré de Cochon** parfumé à la feuille de vigne, fregala sarda et jus parfumé au beurre noisette 26 €

*The pork loin, vine leaf perfumed, fregala sarda and juice flavored with hazelnut butter*

Notre suggestion : Sancerre rouge, Henri Bourgeois « Le Graveron » 2020

---

**Le Croquet « Sancerrois »** en miette, nuage de vanille, sorbet fruits rouges 9€

*Crumbs of « Sancerrois » croquet, vanilla cloud, red fruit sorbet*

Notre suggestion : Marlborough, Clos Henri « Solange » (méthode champenoise) 2022

**Le Chocolat-Citron vert** mousse chocolat-citron vert, confit et sorbet citron vert 12€

*Chocolate & Lime Mousse, lime confit and lime sorbet*

Notre suggestion : Henri Bourgeois, « d'hOrées » (récoltée tardivement) 2014

