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 tête de Veau « Ravigote »
Rattes - carottes des sables
The « Ravigote » calf's head, potatoes – sand carrots

~

Le Coq au vin
du Domaine Henri Bourgeois
The « Coq au vin » with Henri Bourgeois red wine

~

Le Croquet « Sancerrois »
en miette, nuage de vanille, sorbet fruits rouges
Crumbs of « Sancerrois » croquet, vanilla cloud, red fruit sorbet

Disponible uniquement le midi, du mardi au samedi
Available only for lunch from Tuesday to Saturday

LE PATRIMOINE CULINAIRE DU BERRY

La Lentille Verte du Berry en panini, mousse lentilles et mâche *15 €*
Green Lentil from the Berry region in a panini, with lentil and lamb's lettuce mousse
Notre suggestion : Pouilly Fumé, Henri Bourgeois « En Travertin » 2024

Mon œuf mimosa Mayonnaise maison, fleur de mimosa , croutons, vinaigrette au cresson *12 €*
My deviled egg, homemade mayonnaise, mimosa flower, croutons, watercress vinaigrette
Notre suggestion : Pouilly Fumé, Henri Bourgeois « JS-150 » 2023

L'Oignon en gratiné, confit brulé au Kamado, jambon blanc au torchon, bouillon parfumé à la fleur de thym *16 €*
Grilled Onion, Kamado-roasted confit, white ham, broth flavoured with thyme flowers
Notre suggestion : Sancerre blanc, Henri Bourgeois « Jadis » 2017

Le Brochet en mousseline croustillante, cresson - tourteaux *26 €*
The Pike, in crispy mousseline, watercress - crab
Notre suggestion : Sancerre Blanc, Henri Bourgeois « Les Ruchons » 2020

La Fricassée de volaille au vin rouge du Domaine Henri Bourgeois 22 €
Chicken Fricassée cooked in Henri Bourgeois red wine
Notre suggestion : Sancerre rouge, Henri Bourgeois « ES-56 » 2019

Le Carré de Cochon cuit à la plancha, millefeuille de céleri rave, boudin noir, jus parfumé au beurre-noisette 26 €
The Plancha-grilled Pork loin, celeriac mille-feuille, blood sausage and brown butter juice
Notre suggestion : Sancerre rouge, Henri Bourgeois « 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 traditionnelle) 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