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 DÉCOUVERTE

Poisson ET Viande 59 €

Poisson OU Viande 45 €

La Lentille Verte du Berry
en panini, mousse lentilles « Tonka » et mâche
Green Lentil from the Berry region in a panini,
with « Tonka » mousse and lamb's lettuce

~

La Chair de Crabe
en crème de pomme de terre à la citronnelle et gingembre,
terre croustillante
Crab meat, potato cream with lemongrass and ginger, crispy crumble

~

Le Cabillaud « Skrei »
en feuille de riz, velouté de poireaux et sauce aigre douce
« Skrei » Cod, rice paper rolls, creamy leek soup, sweet and sour sauce

ou/or

La Canette
le filet à l'orange, salsifis et sauce au vin rouge du
Domaine Henri Bourgeois
The Duckling Filet with orange, salsify and Henri Bourgeois red wine sauce

~

Le Chocolat - Citron vert
mousse chocolat au lait et citron vert, sorbet citron vert
Milk chocolate & lime mousse, lime sorbet

ou

La Profiterole
Caramel à la fleur de sel, glace vanille de Madagascar
The salted caramel Profiterole, Madagascar vanilla ice

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
au Bouillon, vaporeux d'herbes fraîches
The Calf's head in broth, vaporous of fresh herbs

~

La Fricassée de volaille
Label Rouge, au vin rouge du Domaine Henri Bourgeois
The Chicken Fricassée « Label Rouge », cooked in 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
Available only for lunch

LE PATRIMOINE CULINAIRE DU BERRY

Le Saumon d'Écosse en gravlax, fenouil et pomelo rouge **18 €**
The Scottich salmon gravlax with fennel and red pomelo
Notre suggestion : Pouilly-Fumé, Henri Bourgeois, « En Travertin » 2024

La Crème de pomme de terre à la citronnelle et gingembre **16 €**
chair de crabe et terre croustillante
The Potato cream with lemongrass and ginger, crab meat and crispy crumble
Notre suggestion : Sancerre blanc, Henri Bourgeois, « La Côte des Monts Damnés » 2023

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 : Sancerre blanc, Henri Bourgeois « Grande Réserve » 2024

Le Cabillaud « Skrei » en feuille de riz, velouté de poireaux et sauce aigre douce **27 €**
« Skrei » Cod, rice paper rolls, creamy leek soup and sweet and sour sauce
Notre suggestion : Pouilly-Fumé, Henri Bourgeois « JS-150 » 2023

La Canette, le filet à l'orange, salsifis et sauce au vin rouge du domaine **26 €**
The Duckling Filet with orange, salsify and Henri Bourgeois red wine sauce
Notre suggestion : Sancerre rouge, Henri Bourgeois « ES-56 » 2019

Le Carré de Cochon doré au foin, boudin noir du Berry, oignon brûlé et jus au thym **28 €**
The hay-roasted Pork loin, Berry black pudding, charred onion and thyme juice
Notre suggestion : Sancerre rouge, Henri Bourgeois « Le Graveron » 2020

L'assiette de Crottins de Chavignol affinés *Plate of local goat cheese* **9 €**

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 **9 €**
Chocolate & Lime Mousse, lime confit and lime sorbet
Notre suggestion : Henri Bourgeois, « d'hOrées » (récoltée tardivement) 2014

La Profiterole au caramel fleur de sel, glace vanille de Madagascar **9 €**
The salted caramel Profiterole, Madagascar vanilla ice
Notre suggestion : Sancerre blanc, Henri Bourgeois « d'Antan » 2022