

FAMILLE BOURGEOIS

## LA CÔTE DES MONTS D'ANNÉS

### MENU DECOUVERTE

Poisson et Viande	59 €
Poisson ou Viande	45 €

#### LA LENTILLE VERTE

**Du Berry en cappuccino et panini**

*Local Green Lentil in cappuccino and panini*

~

#### LE CRABE

**La chair en fine gelée de cotriade, fenouil et miso-tomate**

*The Crab meat in a delicate cotriade jelly, fennel, and tomato miso*

~

#### LE MERLU

**En darne épaisse, champignons des caves, myrtilles et sauce aigre-douce**

*The HAKE, thick steak, cellar-grown mushrooms, blueberries and sweet and sour sauce*

**OU/OR**

#### LA CANETTE

**Le filet doré au sautoir, carottes fanes, sauce vin rouge et chermoula**

*The Duckling, pan-fried fillet, carrots with tops, red wine sauce and chermoula*

~

#### LA POIRE CONFERENCE POCHÉE

**Broyé du Poitou, condiment "Pain d'épices" et glace vanille**

*Milk chocolate & lime mousse, lime sorbet*

**OU/OR**

#### L'ABRICOT « RUBILIS »

**En raviole, crème mascarpone et sorbet abricot - romarin**

*THE 'RUBILIS' APRICOT served in ravioli with mascarpone cream and apricot and rosemary sorbet*

**Option : accord mets & vins Henri Bourgeois (supp. 40€/personne)**

*Option: food and Henri Bourgeois's wine pairing (supplement: €40 per person)*



FAMILLE BOURGEOIS

## LA CÔTE DES MONTS DANNÉS

### ENTRÉES

**LA LENTILLE VERTE DU BERRY en cappuccino et panini 17**

*Local Green Lentil in cappuccino and panini*

**LE THON ROUGE juste saisi, pastèque rôtie, jus de veau et vinaigre de framboise 22**

*SEARED BLUEFIN TUNA, roasted watermelon, veal stock and raspberry vinegar*

**LA CHAIR DE CRABE, en fine gelée de cotriade, fenouil et miso tomate 19**

*The Crab meat in a delicate cotriade jelly, fennel, and tomato miso*

### PLATS

**LE SUPREME DE PINTADE doré au sautoir, gnocchis de chou-fleur, 30  
ketchup poire et jus aux notes de cabosse**

*Pan-fried guinea fowl supreme, cauliflower gnocchi, pear ketchup and a sauce with hints of cocoa pod*

**LA CANETTE, le filet doré au sautoir, carottes fanes, sauce vin rouge et chermoula 31**

*The Duckling, pan-fried fillet, carrots with tops, red wine sauce and chermoula*

**LE MERLU, en darne épaisse, champignons des caves, myrtilles 27  
et sauce aigre-douce**

*The Hake, thick steak, cellar-grown mushrooms, blueberries and sweet and sour sauce*



FAMILLE BOURGEOIS

LA CÔTE DES MONTS DANNÉS

## DESSERTS

- L'ASSIETTE DE CROTTINS de Chavignol affinés** 9  
*Plate of local goat cheese*
- LE RIZ AU LAIT, gel framboise, sorbet framboise et vaporeux vanille** 9  
*RICE PUDDING, raspberry gel, raspberry sorbet and vanilla cloud*
- L'ABRICOT « RUBILIS » en raviole, crème mascarpone  
et sorbet abricot - romarin** 11  
*THE 'RUBILIS' APRICOT served in ravioli with mascarpone cream and apricot  
and rosemary sorbet*
- LA POIRE CONFERENCE POCHÉE, Broyé du Poitou, condiment  
"Pain d'épices" et glace vanille** 11  
*POACHED CONFERENCE PEAR, "Gingerbread" spread and vanilla ice cream*



FAMILLE BOURGEOIS

LA CÔTE DES MONTS D'ANNÉES

## MENU BERRICHON

Uniquement le midi



Entrée - Plat - Dessert	29 €
Entrée - Plat ou Plat - Dessert	20 €

**CREME d'HARICOTS ROUGES « Colombe », pain toasté au parmesan et son jaune d'œuf du Berry confit**

*“Colombe” red bean cream, toasted bread with Parmesan and a poached egg from the Berry region*

~

**LE SUPREME DE PINTADE doré au sautoir, gnocchis de chou-fleur, ketchup et jus aux notes de cabosse**

*Pan-fried guinea fowl supreme, cauliflower gnocchi, pear ketchup and a sauce with hints of cocoa pod*

~

**LE RIZ AU LAIT, gel framboise, sorbet framboise et vaporeux vanille**

*RICE PUDDING, raspberry gel, raspberry sorbet and vanilla cloud*