

Au cœur de l’Auberge, Le Boudoir est un lieu créé pour célébrer une cuisine de saison, accessible et généreuse. Fidèle à notre exigence, le Chef Hervé Lussault y exprime une bistronomie précise et sincère, guidée par le produit et les saveurs franches.

Eau micro-filtrée Castalie (plate ou gazeuse) 4 €

Soda, Jus de Fruits ou Bière 7 €

Sélection par notre sommelier de vins au verre (14 cl) :

Vins blancs 12 €

Coteaux du Giennois

Dijon bourgogne blanc

Saumur Brézé – Lambert

Vin rosé 12 €

Moulin de Barbeyrolles – Côtes de Provence

Vins rouges 12€

Saint-Nicolas-de-Bourgueil – Gérald Vallée

Dijon bourgogne

Ronan par Château Clinet – Bordeaux

Reuilly – Rue des Victoires

Cocktail Templiers 16 €

La carte des vins de l’Auberge est à votre disposition.

Les Entrées

Persillade de Champignons, Caviar d’Aubergine 18 €

Crabe en émietté, guacamole et chipotle — 20€

Poêlée d’Encornets, terre et mer aux parfums d’Orient — 17 €

Ceviche de Daurade royale au piment d’Espelette — 19 €

Foie Gras de Canard à l’Armagnac, coulis d’Abricot à l’eau de vie et Miel — 22 €

Les Plats

Truite de Dany Ollivier nacrée, spaghetti de courgettes au thym, sauce vierge — 27 €

Rascasse, Soupe de Poisson de roche au Safran, Pomme vapeur —28 €

Risotto de gambas à la bisque de crustacés — 25 €

Porc « Roi rose de Touraine », ratatouille, jus à la Sauge —22 €

Filet de Bœuf aux Poivres, sauce crèmeée, pomme « Anna » — 29 €

Rognon de Veau à la Moutarde d’Orléans, Frites pour saucer —24 €

Côte de Bœuf à partager, Gratin dauphinois et sauce Béarnaise (prix au poids) : 10 € les 100 grammes.

Plateau de Fromages de France 18 €

Les Desserts

Île flottante, rhubarbe dans l’esprit d’une Tatin, custard à la cannelle — 11 €

Tarte à l’Abricot et Vanille du Mexique — 14 €

Soufflé Rothschild au Grand Marnier et fruits confits, glace à la vanille Bourbon — 14 €