

# Le restaurant

## Les Antipastis

Antipasti mixto : jambon cru, mortadelle, coppa, légumes marinés \_\_\_\_\_ 7,00 €  
Antipasti terre et mer : légumes marinés, sardines, anchois, saumon \_\_\_\_\_ 7,00 €

### Le menu Chenonceau 25,00 €

La salade du Périgord  
Ou les œufs pochés meurettes  
Ou l'entrée du chef  
\_\_\_\_\_

Le gratin de queue d'écrevisses  
Ou le duo de poissons (supplément 2,00 €)  
Ou le filet mignon  
Ou le plat du terroir (supplément 2,00 €)  
\_\_\_\_\_

Le fromage blanc ou le dessert

### Le menu Villandry 39,00 €

Le saumon mariné « façon Clos »  
Ou les ravioles de foie gras à la nage  
Ou le feuilleté de foie gras aux trompettes  
\_\_\_\_\_

La poêlée de St Jacques  
Ou la quenelle sauce aux morilles  
Ou le médaillon de bœuf dans le filet,  
sauce aux cèpes  
\_\_\_\_\_

Un choix à la carte : dans les fromages  
ou dans les desserts et glaces

## Les Incontournables du chef

### 1<sup>ère</sup> assiette

Les œufs pochés meurettes au foie gras \_\_\_\_\_ 20,00 €  
Le Tartare de Saumon au caviar \_\_\_\_\_ 28,00 €  
Les œufs brouillés au caviar \_\_\_\_\_ 28,00 €

### 2<sup>ème</sup> assiette

L'assiette de poissons, parade de 4 produits de la mer \_\_\_\_\_ 28,00 €  
Le tournedos de bœuf « **Rossini** », sauce mère, Toast chaud, foie gras \_\_\_\_\_ 38,00 €  
Le tournedos aux morilles \_\_\_\_\_ 38,00 €  
Le chateaubriand (Cœur de filet de bœuf 500g pour 2 pers.) \_\_\_\_\_ 78,00 €

# Le restaurant

---

La formule 37,00 €

Un choix dans la carte des entrées

Et

Un choix dans la carte des Plats

## Les Entrées

Le tartare de saumon	18,00 €
Le saumon mariné « façon Clos Gourmand »	18,00 €
La salade de Saint-Jacques poêlées	20,00 €
Le foie gras de canard maison	18,00 €
Les ravioles de foie gras à la nage	18,00 €
Le feuilleté de foie gras aux trompettes de la mort	18,00 €
Les œufs brouillés aux champignons des bois	19,00 €
Les œufs pochés meurettes	16,00 €

## La Carte des Plats

Le duo de poissons	20,00 €
Le gratin de queues d'écrevisses avec ses pâtes fraîches maison	20,00 €
Le tartare de saumon et sa garniture	20,00 €
Le loup ou la daurade au four, selon arrivage, et on découpe votre poisson	25,00 €
La Poêlée de St Jacques	25,00 €
Le risotto aux Saint-Jacques (35 min – 2 pers. minimum)	25,00 € par pers.
La quenelle sauce aux morilles	25,00 €
Le plat du terroir	20,00 €
Les pâtes fraîches maison, sauce aux morilles	25,00 €
Le steak tartare dans le filet, coupé au couteau	26,00 €
Le magret de canard entier rôti	26,00 €
Le médaillon de bœuf dans le filet sauce aux cèpes	25,00 €

# Le restaurant

---

## Les Fromages

Le fromage blanc : nature, crème ou coulis de fruits _____	4,00 €
La cervelle de canuts _____	5,00 €
La terrine de roquefort maison _____	6,00 €
L'assortiment de fromages _____	7,00 €

## Les Desserts

La tarte du moment _____	6,00 €
Le dessert du moment _____	6,00 €
La crème brûlée _____	6,00 €
La mousse au chocolat _____	6,00 €
La panna cotta et son coulis de fruits rouges _____	6,00 €
La profiterole _____	7,00 €
L'assiette gourmande _____	7,00 €
L'ananas frais _____	6,00 €

## Les Coupes glacées

La coupe ardéchoise _____	7,00 €
Le café liégeois _____	7,00 €
Le chocolat liégeois _____	7,00 €
La dame blanche _____	7,00 €
Le colonel _____	8,00 €
Le vigneron au Marc « Jacoulot » _____	8,00 €
Le fruit de saison Melba _____	8,00 €

## Café et Thé

Café avec truffe maison _____	2,50 €
Thé au choix avec truffe maison _____	3,50 €

# Carte des consommations

## Les eaux

Evian	100 cl	5,00 €
Badoit	100 cl	5,00 €
Perrier	33 cl	3,50 €

## Les bières

	25 cl	50 cl
Bière pression « Paulaner » (bière blonde)	3,00 €	5,00 €
Bière pression « Saint Thomas » (bière d'abbaye)	4,00 €	7,00 €
Hoegaarden (bière blanche)	25 cl	3,00 €
Leffe (bière brune)	25 cl	3,00 €
1664 (bière blonde sans alcool)	25 cl	3,00 €

## Apéritifs

Anisés	4 cl	6,00 €
Kir vin blanc	15 cl	6,00 €
Kir royal	12 cl	12,00 €
Vins cuits Maury Grenat	4 cl	6,00 €
Porto rouge, Porto blanc	6 cl	7,00 €
Americano maison		8,00 €
Apéritif maison	12 cl	13,00 €
Coupe de champagne	15 cl	15,00 €

## Les vins au verre

	Verre de 15 cl	Pot de 46 cl
<b>Vin blanc</b>		
Viognier	4,00 €	12,00 €
Mâcon Village	5,00 €	15,00 €
Côte de Gascogne (liquoreux)	6,50 €	

### Vin rosé

L'été en Rose	4,00 €	12,00 €
---------------	--------	---------

### Vin rouge

Côte du Rhône réserve	4,00 €	12,00 €
Côte du Rhône Guigal	5,00 €	15,00 €
Crôzes Hermitage – « Petite Ruche »	8,00 €	
Saint Joseph – « Deschants »	8,50 €	

## Sélection vins Vallée du Rhône

### Blanc

Saint Péray-cave de Tain	2015	48,00 €
Crôzes Hermitage – Chapoutier- « Les Meysonniers »	2015	38,00 €

Condrieu – Cave Saint Désirat _____	2014 _____	71,00 €
Chateauneuf du pape - Chapoutier _____	2013 _____	99,00 €
Condrieu – Guigal « La Doriane » _____	2003 _____	222,00 €

### Rouge

Côte du Rhône Réserve _____		20,00 €
Côte du Rhône – Guigal _____	2013 _____	28,00 €
Crôzes Hermitage – Chapoutier « Petite Ruche » _____	2014 _____	38,00 €
Saint Joseph – Chapoutier « Deschants » _____	2014 _____	42,00 €
Gigondas – Chapoutier _____	2015 _____	58,00 €
Chateauneuf du pape-Chapoutier-« La Bernardine » _____	2014 _____	80,00 €
Côte Rôtie – Chapoutier Les Bécasses _____	2013 _____	148,00 €

## Sélection vins de Bourgogne

### Blanc

Mâcon – La Roche vineuse – Domaine Chêne _____	2015 _____	25,00 €
Saint Véran – Domaine Chêne _____	2013 _____	36,00 €
Pouilly Fuisse _____	2015 _____	46,00 €
Montagny 1 <sup>er</sup> Cru Roy _____	2013 _____	58,00 €
Chablis – Chausseron _____	2015 _____	48,00 €
Meursault _____	2013 _____	77,00 €

### Rouge

Brouilly _____	2014 _____	32,00 €
Côte de Beaune Villages _____	2014 _____	40,00 €
Givry 1 <sup>er</sup> Cru _____	2014 _____	58,00 €
Mercurey – Bouchard Père & fils _____	2013 _____	58,00 €
Pommard - Bouchard Père & fils _____	2013 _____	110,00 €
Musigny Grand Cru _____	1982 _____	219,00 €
Vosne Romanée _____	1976 _____	369,00 €
Griottes Chambertin Grand Cru _____	1982 _____	339,00 €
Bonne Mares Grand Cru _____	1982 _____	339,00 €

### Vin de cèpage

Le viognier du moment _____		20,00 €
Vin moelleux Côtes de gascogne _____		28,50 €

## Sélection vin Val de Loire

### Blanc

Sancerre – L'enjoué _____	2015 _____	39,00 €
Pouilly fumé – Domaine des gominets _____	2015 _____	44,00 €

### Rouge

Saumur Champigny – Le Puy aux Cerfs _____	2014 _____	32,00 €
St Nicolas de Bourgueuil - Domaine de la Chevalerie _____	2015 _____	38,00 €

## Sélection vins de Bordeaux

### Blanc

Sauternes - Les Remparts _____	2003 _____	89,00 €
Sauternes – Château Les Justices _____	1994 _____	199,00 €

### Rouge

Lalande de Pomerol – Château La Croix Saint André _____	2012 _____	38,00 €
Graves-Château Cabanneux « cuvée épique » _____	2014 _____	38,00 €
Médoc – La Croix Condillat _____	2014 _____	40,00 €
Saint-Emilion-Château Cauzin _____	2014 _____	48,00 €
Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild _____	2012 _____	58,00 €
Margaux – Château Saint Marc _____	1996 _____	197,00 €
Médoc – Canon Fronsac La Truffière _____	1987 _____	258,00 €
Pomerol – Château Mazyres _____	1978 _____	301,00 €
Saint Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé – Château Canon _____	1978 _____	333,00 €
Pauillac – Château Mouton Rotchild _____	1977 _____	755,00 €

## Sélection vin de Provence

### Rosé

Côte de Provence _____	_____	20,00 €
Bandol _____	2013 _____	36,00 €

## Sélection Champagne

Paul Romain _____	_____	68,00 €
Mumm _____	_____	95,00 €
Ruinart Brut _____	_____	95,00 €
Ruinart Blanc de Blanc _____	_____	120,00 €

## Les Whisky et les Bourbons

JB _____	4 cl _____	6,00 €
Paddy _____	4 cl _____	6,00 €
Chivas 12 ans _____	4 cl _____	8,00 €
Cardhu 12 ans _____	4 cl _____	8,00 €
Arberlour 10 ans _____	4 cl _____	8,00 €
Glenfiddich 12 ans _____	4 cl _____	8,00 €
Talisker 10 ans _____	4 cl _____	9,00 €
Lagavulin 16 ans _____	4 cl _____	12,00 €
Jack Daniel's _____	4 cl _____	6,00 €
Jack Daniel's single barrel _____	4 cl _____	9,00 €