



La Borde en Sologne

Restaurant

Mémoire

Chef Romain Matura

Cuisiner c'est marier savoureusement produit et mémoire.

ENTREES / Starters

- Quenelles de brochet** 16.00 €
Juste gratinées au moment, sauce crémeuse au Safran, fondue de poireaux au beurre de Galanga, œufs de poisson
Safran sauce, fondu of leeks with Galanga butter, fish eggs
- Foie gras au vin rouge et épices douces** 20.00 €
Foie gras de canard poché dans un vin chaud épicé, compotée de cerise, petite brioche feuilletée
Poached duck foie gras in hot spiced wine, stew of cherries, mini brioche
- Maraîchère des légumes du Potager** 13.00 €
Maraîchère de légumes et fruits de saison, crus et cuits, vinaigrette Curcuma Calamansi, herbes fraîches
Garden vegetables & fruits, raw & cooked, Turmeric Calamansi vinaigrette, fresh herbs



PLATS / Mains

- Le boeuf** 28.00 €
Filet de bœuf “origine France » cuit au sautoir, mousseline de pomme de terre ratte, tombée d’épinard et jus au vin rouge de Cheverny
Filet of beef “origine France” cooked au autoir, Ratte potatoes mousseline, spinach & Cheverny red wine sauce
- Le sandre** 24.00 €
Cuit “au plat”, asperges vertes, petit salpicon iodé monté au Crémant de Loire
Cooked « au plat », green asparagus, salpicon with Crémant de Loire
- Mariage Ris de Veau & Langoustines** 32.00 €
Cœur de ris croustillant, Langoustine pochée, petit chausson végétal façon Lucullus et soubise de crustacés
The heart of a crunchy Ris de Veau, poached Langoustine, mini vegetable & Soubise of crustacean sauce

Sélection de fromages / Cheese plate

12.00 €



DESSERTS / Desserts

Chocolat Guanaja

12.00 €

Tarte tout cacao cuit « minute » au Guanaja 72%, marmelade de poire au curcuma frais

Chocolate pie of Guanaja Vahlrona 72%, pear jam with fresh turmeric

Les riz au lait

10.00 €

Riz Acquarrello, crémeux et vanillé aux parfums d'orange, meringuettes au poivre Timut, raisins imbibés, confiture de lait

Acquarrello creamy rice & vanilla orange zeste, meringuettes with Timut pepper, soakes raisins & milk jam

Pamplemousse frappé

10.00 €

Dans son propre coffre, crémeux légèrement brûlé, salades fraîches de suprêmes, d'ananas et d'herbes vives, granité au gin normand et romarin



Menu enfant / Children menu

14.00 €

