



La Borde en Sologne
CHÂTEAU & SPA

Restaurant

Mémoire

Été 2023

Carte du soir
de Mercredi à Samedi, de 19h00 à 21h30



Par le chef Romain Matura

Cuisiner, c'est réussir à marier savoureusement produits et mémoire.

ENTRÉES / Starters

La Maraîchère	15.00 €
Légumes et fruits de saison, crus et cuits, vinaigrette calamansi & curcuma, gremolata Seasonal vegetables and fruits, raw & cooked, calamansi turmeric vinaigrette, gremolata	
Cannellonis de Bœuf & Huîtres	18.00 €
Huîtres grillées, caviar de Sologne, consommé de bœuf à la pimprenelle du jardin Grilled oysters, caviar of Sologne, beef broth flavored with pimprenelle	
Les Quenelles de Brochet	16.00 €
Juste gratinées au moment, sauce crémeuse au safran, fondue de poireaux au beurre de galanga, œufs de poisson Saffron sauce, leeks fondue with galanga butter, fish eggs	

PLATS / Mains

Le Sandre	34.00 €
Cuit « au plat », ravioles de champignons de forêt, fumet crémeux parfumé à la citronnelle, jus corsé au café et laitue braisée du jardin Cooked "au plat", ravioles of mushrooms, creamy fish stock perfumed with lemongrass, coffee infused juice, girolles mushrooms	
Le Ris de veau	36.00 €
Ris de cœur croustillant, anguille fumée, déclinaison de betteraves du jardin et salade de Carmine Crunchy veal sweetbread, smoked eel, beetroots from the garden and Carmine salad	
Le Bœuf	38.00 €
Façon Rossini, artichauts gratinés au confit d'échalotes, sauce Périgieux, mousseline de Ratte aux noix fraîches Rossini-style, stuffed artichokes, fresh walnut Ratte muslin, sauce Périgieux	

DESSERTS / Desserts

La Sélection de fromages par notre affineur (MOF)	15.00€
Cheese plate assortment by our refiner	
Le Chocolat Guanaja	16.00 €
Tarte tout cacao cuit « minute » au Guanaja Vahlrona 70%, chutney et sorbet abricot au curcuma frais Chocolate tart of Guanaja Vahlrona 70%, apricot sorbet with fresh turmeric	
L'île flottante	16.00 €
Crème anglaise infusée au jasmin, pulpe de cassis, mûres et estragon Jasmine infused custard, blackcurrant pulp, blackberries, tarragon	
Les Figs	18.00 €
Tarte fine aux figes rôties, sorbet au vieux Madère, crème chiboust au lait d'amande, basilic Tart with roasted figs, old Madeira sorbet, almond milk chiboust cream, basil	

MENU ENFANT / Kids Menu

Pour éveiller leurs papilles, tous les plats de la carte Mémoire sont disponible en demi-portion pour les enfants

All the dishes from the menu are available in half portions for kids

OU

Le Menu Enfant / Kids Menu

16.00 €

Le Plat / Main

Volaille ou poisson

Chicken or fish

L'Accompagnement / Accompanied by

Mousseline de pomme de terre ou légumes de saison ou pâtes

Potato mousseline or seasonal vegetables or pastas

Le Dessert / Dessert

Glace du moment

Chef's ice cream

MENU DECOUVERTE

En cinq temps

Chef's Tasting Menu

Five steps

Laissez-vous guider dans une expérience en sept temps selon les inspirations de saison.

75.00€

Let our Chef guide you through his seasonal inspirations to immerse in a full tasting experience.

Accompagné de l'accord mets et vins (3 verres)

95.00€

With wine pairing (3 glasses)

En supplément, notre sélection de fromages

15.00€

Par notre affineur (MOF)

Cheese plate assortment by our refiner

