



La Borde en Sologne
CHÂTEAU & SPA

Restaurant

Mémoire

Automne 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	
Fleur de navet	18.00 €
Crèmeux à la chair de tourteau, gelée aux agrumes Turnip with crab, citrus jelly	
Les Quenelles de brochet	15.00 €
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 Chevreuil (ou filet de Bœuf)	36.00 €
Dos rôti, courges du potager en gnocchis et en pulpe aux épices Apicius, pâte de coing confit à l'ail noir, jus aux baies de genièvre Roasted deer, pumpkins gnocchi's and pulp with Apicius spices, quince paste with black garlic, juniper berry sauce	
Le Lièvre	38.00 €
À la Royale, façon Antonin Câreme, bonbon châtaigne et menthe fraîche Hare À la royale, chestnut and fresh mint candy	

DESSERTS / Desserts

La Sélection de fromages par notre affineur	12.00€
Cheese plate assortment by our refiner	
Mille-feuille tout choco	16.00 €
Croustillant léger au Guanaja Vahlrona 70% et au grué de cacao, sorbet abricot & curcuma frais Chocolate mille- feuille, crunchy and light, Guanaja 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

Légumes de saison ou pâtes

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 cinq temps selon les inspirations de saison.

75.00€

Let our Chef guide you through his seasonal inspirations to immerse you 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

12.00€

Par notre affineur

Cheese plate assortment by our refiner

