



La Borde en Sologne
CHÂTEAU & SPA

Restaurant

Mémoire

Automne 2023

Cartes proposées la journée et le dimanche soir




La Borde en Sologne
CHÂTEAU & SPA

Par le chef Romain Matura

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



Les Petits Plaisirs

Tous les jours de 12h à 17h

Salade César

Caesar Salad

19 €

Houmous de lentilles corail et légumes croquants

Lentils hummus and vegetables

10 €

Terrine de foie de volaille

Poultry's liver terrine

10 €

Assiette de saumon fumé Label Rouge

Smoked salmon plate

12 €

Sélection de charcuterie

Cold cuts plate

10 €

Sélection de fromages

Cheese Plate

12 €

Salade de fruits frais à l'Elixir

Fruits salad

8 €

Glaces bâtonnet EMKIPOP (parfums au choix)

EMKIPOP Ice Cream

8 €



Boissons

Les eaux

Castalie plate ou pétillante 75 cl

4 €

Perrier 33 cl

4 €

San Pellegrino 50 cl

5 €

Châteldon 75 cl

7 €

Evian 1L

8 €

San Pellegrino 1L

8 €

Les softs

Coca-cola / Coca-cola zéro 33 cl

6 €

Orangina 25 cl

6 €

Schweppes agrumes 25 cl

6 €

Tonic water – *Fever-Tree* 20 cl

6 €

Ginger Beer – *Fever-Tree* 20 cl

6 €

Limonade 33 cl

6 €

Jus et nectar *Alain Milliat* 33 cl

7,50 €

Sirop à l'eau 25 cl

3 €

Grenadine, cerise, rose, citron, menthe, pêche, fleur de sureau



Plats
Main Courses

**Côte de cochon Roi rose de Touraine,
haricots beurre et jus aux prunes**
Pork chop of Tours, butter beans and plums juice

27 €

**Croustillant d'esturgeon de Saint-Viâtre aux herbes vives,
salade & pommes de terre tièdes, vinaigrette à l'orange**
Crispy sturgeon of Saint-Viâtre with fresh herbs,
herbs, salad & potatoes, orange vinaigrette

25 €

Salade César
Poulet ou saumon
Classic Caesar Salad
Chicken or salmon

19 €



Desserts
Desserts

**Riz au lait crémeux & vanillé au parfum d'orange,
meringuettes au poivre de Timut, raisins imbibés, confiture de lait**
Creamy rice & vanilla with orange zest, meringuettes with Timut pepper
soaked grapes & milk jam

12 €

Baba à la Mandarine Imperiale
Baba with Mandarin Napoléon

12 €

Quenelles de glace & sorbets de nos pâtisseries
Ice creams and sorbets

10 €

Sélection de fromages
Cheese Plate

12 €



Enfants

Tous les plats de la carte sont disponibles
en demi-portion pour les enfants

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

or

Menu Enfant

Children menu

16 €

Plat : volaille ou poisson

Main : chicken or fish

Accompagnements : légumes de saison ou pâtes

Sides : seasonal vegetables or pastas

Dessert: quenelles de glace & sorbets de nos pâtisseries

Dessert : home made ice creams or sorbets



Carte déjeuner & dimanche soir du restaurant *Mémoire*

Du mercredi au samedi de 12h à 14h,
le dimanche soir de 19h à 21h

Entrées

Starters

Quenelles de brochet,

fondue de poireaux au beurre de galanga, sauce au safran et œufs de poisson

Dumplings pike, saffron sauce, leeks fondue with galanga butter, fish eggs

15 €

Carpaccio de champignons de cave, chiffonnade,
parmesan et huile de truffe

Mushrooms carpaccio, meat chiffonnade, parmesan and truffle oil

12 €

Terrine de foie de volaille

Poultry's liver terrine

10 €