



l'Orée des Chênes
hôtel restaurant

The Menu



❖ ❖

∞ The Business Menu 26 € ∞

Served from Monday to Friday noon except holidays
Various Business Menu every week

Trilogie de crèmes brûlées aux légumes

Carotte orange, Panais noisette, Betterave griotte

Ou

Velouté d'artichaut à la coriandre

Tartine de Rouget à l'anchoïade



Blanc de canette Laquée aux épices douces

Pressé de pommes de terre au Lard fumé

Ou

Tournedos de la mer au jambon de montagne

A la vapeur de champagne, Méli-mélo de billes de légumes



Chariot de fromages affinés

Ou

Fines tranches d'ananas en carpaccio

Et son sorbet

Ou

Cannelé au chocolat coulant

Glace aux pétales de rose

❖ ❖

∞ The Oaks Menu 38 € / 43 € with cheeses *∞*

Mise en bouche



Emietté de chair de tourteaux à l'huile de Noisette

Velouté de potimarron

ou

Terrine de gibier de sologne à l'ancienne

Marmelade d'oignons et ses aromates

ou

Oeuf de poule poché

Salade de lentille du Berry aux lanières de saumon fumé



Civet de jeune sanglier à la solognote

Gratin de macaronis au vieux Parmesan

ou

Bourriche du Braconnier

« Sandre, Anguilles, Ecrevisses, petit jus crémé »

Mitonné de légumes retrouvés

ou

Suprême de colvert rôti, sauce royale

Parmentier de cuisses confites au chinon, poires tapées



Véritable tarte tatin

Pot de glace vanille et crème double

ou

Les douceurs de l'Orée des Chênes

Macaron framboise, mousse chaude, sorbet framboise, verrine

ou

Pain perdu brioché chocolaté

juste dorée au beurre demi-sel

Poires pochées au thé vert, Glace caramel, Fleur de sel



The Gastronomic Walk



of our Head Chef Romain Boiscommun 52 €



Mise en bouche



Lobe de foie gras de canard confit, chutney de poires

Tuile croustillante sésame pavot



Banderilles de Noix St Jacques à la plancha

Cannellonis d'épinard aux coquillages



Noisette de biche, sauce poivrade, châtaignes confites

Poêlée de légumes oubliés



Chariot de fromages affinés

ou

Tarte fine tiède de Sainte Maure aux pommes

Glace miel, caramel de Porto



Cromesquis au chocolat coulant

Soupe vanillé au parfum des îles

