



La carte brasserie, grill

- *Terrine de campagne : **7.50 €**  
- *Harengs, pommes à l'huile,
mayonnaise fumée: **7.00 €** 
- *La suggestion du jour : **15.00 €** 
- *La végétarienne du jour : **15.50 €**  
- *Faux-filet, beurre maître d'hôtel (200.gr) : **24.00€** 
- *Le filet de bœuf (180.gr) en tartare,
préparé devant vous : **31.00 €** 
- *Filet de bœuf (180.gr), sauce au poivre : **28.50 €**
- *Far breton : **6.00 €** 
- *Crème au Grand Marnier : **7.00 €** 

Le grand théâtre ou les marionnettes

**Choisissez le menu complet à 40. €
Ou à la carte en fonction de vos envies.**

Les entrées :

Oeufs parfaits cuisinés façon couille d'âne : **13.50 €** 
Ou
Gravlax de saumon,
sauce crémeuse citronnée aux fines herbes : **13.50 €**


Les plats :

Soupière de poisson en croûte de feuilletage,
selon la « criée » : **21.50 €** 
Ou
Tête de veau ravigote,
cuite en basse-température : **21.00€** 

Les desserts :

Le plateau de fromages d'ici ou d'ailleurs : **9.00 €**
Ou
Baba au rhum, accompagné de ses fruits : **9.50 €** 
Ou
Mi-cuit au chocolat,
servi avec une glace menthe: **9.50 €** 

Le grand théâtre ou les marionnettes

**Choisissez le menu complet à 50. €
Ou à la carte en fonction de vos envies.**

Les entrées :

Brochette de St-jacques, sauce safranée,
sur cheveux d'ange : **17.50 €** 
Ou
Foie gras en fausse poire masqué de pistaches,
jus de mûre acidulé : **18.50 €** 

Les plats :

Ris de veau cuit en deux cuissons,
sauce morilles: **27.00 €** 
Ou
Filet de bœuf (180.gr),
sauce au Chateaufort rouge : **28.50 €** 

Les desserts :

Le plateau de fromages d'ici ou d'ailleurs : **9.00 €**
Ou
Feuilletine au chocolat : **12.50 €** 
Ou
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier: **12.50 €** 



PLAT VEGETARIEN



PLAT FAIT MAISON



LOGO OFFICIEL DE L'ANNEE GEORGE SAND 2026



Pour Aurore, Gabrielle, et les autres enfants, menu à 12.50 €

Charcuterie, un suprême de volaille en croûte de feuilletage, des frites et une glace vanille.

Children's menu at 12.50 €:

Cold meats, a chicken supreme in puff pastry crust, French fries and a ice cream vanilla.



***Le menu George Sand 2026 à 60. € proposé
les jours de fêtes, ou sur commande, pour un
minimum de 10 personnes et commandé une
semaine à l'avance***

Amuse-bouche

&

**La crème « Reine Margaux »,
Quenelles de volaille à la pistache. ☞**

&

Le Sandre au beurre Nantais. ☞

&

**L'émietté de bœuf en croûte
Puits
de jus court sur pommes en purée... ☞**

&

Le gâteau moelleux de brioche. ☞



Pourquoi et comment Ce menu George Sand 2026

En cette année 2026, de nombreuses manifestations vont fêter le 150^{ème} anniversaire de la mort de GEORGE SAND.

2026 sera peut-être également l'année de la Panthéonisation de l'écrivaine. Il nous semblait donc important de faire écho à cette actualité en générant des clins d'œil Sandiens dans l'appellation de nos menus, et en créant un menu de fête spécifique inspiré du Livre de Christiane Sand « A la table de George Sand ».

Ce menu « George Sand 2026 » est le fruit d'un travail de recherche et d'adaptation que notre équipe a réalisé en partenariat avec notre consultant.

George Sand voyageait beaucoup, et comme tous les voyageurs de cette époque, elle fréquentait des palaces ou des maisons bourgeoises, et ramenait de ces périples des recettes et des idées culinaires qu'elle annotait avec soin.

Elle ne cuisinait pas mais aimait observer le travail de la cuisine du haut de l'escalier de cette pièce.

La cuisine de Nohant n'était pas une cuisine bourgeoise aux provenances parfois internationales, mais n'oubliait pas ses racines Berrichonnes.

Avec ce menu notre vœu est de vous transmettre la modernité de cette cuisine dite « classique », et l'esprit culinaire qui pouvait régner à NOHANT.

Le potage à la Reine : La recette du Potage à la Reine date vraisemblablement du 15^e siècle et rendrait hommage à la reine Marguerite de Valois, première épouse d'Henri IV, car ce potage était servi alors à la table de la Cour une fois par semaine. Une nouvelle variante de ce consommé de volaille et lait d'amandes agrémenté de quenelles de volaille à la purée de pistaches apparaît au 19^{ème} siècle. Il est d'une délicatesse rare.

Le sandre de la Brenne beurre nantais : Le beurre blanc nantais trouve ses racines en Loire-Atlantique, dans la ville de Nantes et environs. La création de cette sauce est attribuée à Clémence Lefeuve, une cuisinière ayant travaillé dans plusieurs restaurants de la région au cours du 19^{ème} siècle Clémence aurait inventé le beurre blanc par hasard, en voulant réaliser une sauce hollandaise pour accompagner un poisson. Elle a alors oublié le jaune d'œuf composant habituellement la base de la sauce hollandaise. C'est ainsi que serait né le beurre blanc, avec sa texture lisse et onctueuse.

La croustade de bœuf : Le pâté ou la croustade faites de diverses viandes peuvent être servis chaud ou froid. Contrairement à la terrine, il est toujours entouré d'une pâte, soit feuilleté ou d'une pâte à foncer. Connue depuis le moyen-âge, il était fréquemment servi à la table des grandes familles au 19^{ème} siècle.

Gâteau moelleux de brioche, pomme confite et caramélisée, marmelade d'oranges sanguines : Ce pudding est certainement un retour de voyage ou une inspiration d'Angleterre. Auguste Escoffier lui-même après son séjour à l'hôtel Savoy nota nombre de recettes anglaises dans le guide culinaire, dont les puddings salés et sucrés et les marmelades de toute sorte. Accompagné d'une recette anglaise de marmelade d'oranges mi-amer et d'une pomme caramélisée fondante.