



L'ardoise du jour !

*Velouté de lentilles, émulsion

de chèvre frais : **7. €** 

*Croque-monsieur : **8. €** 

*Blanquette de veau à l'ancienne : **15. €** 

*Dos de merlu sauce américaine, accompagné
de pomme de terre fondante : **15. €** 

*Chou aux poires Grand Marnier : **6. €** 

*Ile flottante au caramel : **6. €** 

Et toujours à la carte :

*La suggestion : (Proposé oralement)

*Le filet de bœuf (200.gr) en tartare préparé
devant vous : **31. €** 

*Le filet de bœuf au poivre : **31. €** 

*Le pavé de contre filet (200.gr) de Charolais
au vin de Chateaumeillant : **23. €** 

*La végétarienne du jour : **15.50 €** 



Le grand théâtre ou les marionnettes

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

Les entrées :

Œufs parfaits cuisinés façon
couille d'âne : **13.50 €** 

Ou

Quenouille de fromage de chèvre, vichyssoise
aux herbes du jardin
de curé : **13.50 €** 

Les plats :

Le pavé de contre filet (180.gr) Charolais, sauce
Chateaumeillant : **21. €** 

Ou

Suprême de poulet façon George Sand, sauce
aux écrevisses : **21.50. €** 

Les desserts :

Le plateau de fromages d'ici ou
d'ailleurs : **9. €**

Ou

Baba au rhum accompagné de ses
fruits : **9.50 €** 

Ou

Mi-cuit au chocolat accompagné de glace à la
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 :

Gambas rôties, sauce safranée accompagnée de
risotto : **17.50 €** 

Ou

Foie gras en fausse poire masqué de pistaches,
jus de mûre acidulé : **18.50 €** 

Les plats :

Ris de veau en deux cuissons,
sauce morilles : **27. €** 

Ou

Filet de bœuf (160.gr), sauce au
poivre : **28. €** 

Les desserts :

Le plateau de fromages
d'ici ou d'ailleurs : **9. €**

Ou

Entremet aux chocolats et crème
de marrons : **12.50 €** 

Ou

Crêpe Suzette flambée au
Grand Marnier : **12.50. €** 



PLATS VEGAN



PLATS 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 mousse au chocolat.

Children's menu at 12.50 €:

Cold meats, a chicken supreme in puff pastry crust, French fries and a chocolate mousse.



**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 Lefeuvre, 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 XIX^{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.