



Apéritif

Cocktail La Cour <i>(Jus Aloe vera, sirop de fleur de sureau et de rose, bubble gum, champagne)</i>	12
Pink Lemon <i>(Limoncello, Cointreau, jus de Cranberry, champagne)</i>	12
Coupe de Champagne Jallerat Rosé	14
Coupe de Champagne Jallerat « Cuvée Blanche »	11
Américano	10.5
Cocktail SPA Attitude <i>(Jus de fraise, jus de framboise, Cranberry)</i>	8.5
Lolla Palooza <i>(Jus de fraise, abricot, fruits de la passion, jus de citron, sirop de pêche)</i>	8.5
Bière Grimbergen 30cl/50cl	5.5/8.2
Jus d'orange	4

Carte des cocktails du Madrigal disponible sur demande

Prix nets en euro service compris

Menu Santé-Beauté

(Déjeuner du lundi au dimanche)

Entrée Détox ou Jus Détox - Plat Détox - ½ Eau Minérale	28€
Plat Détox - Dessert Détox ou Jus Détox - ½ Eau Minérale	28€
Formule Détox 3 plats - ½ Eau Minérale <i>(Entrée ou Jus Détox - Plat - Dessert ou Jus Détox)</i>	34€

Formule Déjeuner

(Au Déjeuner seulement du lundi au samedi)

Entrée du jour - Plat du jour ou Plat du jour – Dessert du jour <i>Incluant un verre de vin et café</i>	28€
ou	
Formule 3 plats (Entrée du jour - Plat du jour - Dessert du jour) <i>Incluant un verre de vin et café</i>	34€

Menu Enfant

Plat, dessert, boisson	18€
<i>Steak haché Aubrac / Fish and chips de cabillaud / Blanc de volaille / Garniture au choix (légumes, frites, purée ou pâtes)</i>	

Nouveauté *(à partir du 2 Décembre)*

Brunch le dimanche au Madrigal

12h à 14h

Formule à 39€

Bun and roll Comté/jambon, blinis houmous/saumon fumé,
Tranche de pâté en croûte, salade composée, tarte au fruit, yaourt fermier
Boisson chaude, jus de fruit, verre de vin



Recette pouvant être proposée Vegan sur demande

Liste des allergènes à disposition / Viandes d'origine UE

**Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts*



Entrées

6/12 huîtres pleine mer de Normandie n°2	14/28
Ardoise de charcuterie du Pays Basque	17
*Entrée Détox : Velouté de butternut d'Eure et Loir à la châtaigne, Arlette aux cèpes	7 ✓
*Tartare de Saint Jacques aux cèpes et potimarron	12
*Foie gras de canard mi-cuit au vin de muscat, confit de coings	15
*Pâté de Chartres en croûte au canard sauvage	13
*Entrée du jour (du lundi au samedi)	7
*Cœur de saumon fumé aux épices caucasiennes, houmous à la betterave	15
*Douzaine d'escargots de Bourgogne Label Rouge persillées	13

Plats

*Plat Détox: Poêlée de nouilles de riz et crevettes sautées au chou kale, pesto	18
*Pavé de cabillaud piqué aux harengs fumés, beurre blanc à la moutarde à l'ancienne	24
*Plat du jour (du lundi au samedi)	16
*Lièvre de Beauce à la cuillère, foie gras poêlé et châtaignes	24
*Côte de veau du Perche façon Grand Monarque VVF (pour 2 personnes, cuisson 20 minutes)	55
*Tartare de bœuf race Aubrac au couteau "non préparé"	18
*Fricassée de Saint Jacques aux topinambours	21
*Entrecôte VBF poêlée (350gr), sauce Béarnaise	26
*Salade folle façon César	18 ✓

Gourmandises

*Baba au rhum <i>à partager</i>	14
*Crème brûlée à la vanille	7
* <i>Dessert Maison Monarque</i> : Le Pralican	8
*Tarte du jour	6
*Dessert Détox : Compote pomme/poire	5
*Coupe glacée Poire Belle-Hélène	10
*Café gourmand	9
*Dessert du jour	7
Assiette de 3 fromages	9
Fromage blanc de la Ferme de Viltain 40%	6
Glaces et Sorbets au choix de l'Artisan glacier Cabiron (3 boules)	9

La Carte des Vins

75cl 37.5cl

Vins Blancs

Menetou Salon 2017 Domaine Minchin	31	18
Bourgogne 2015 Domaine Devillard	30	17
Chablis 2017 D.Garnier	40	23
Côtes du Rhône 2017 Mont-Redon	25	
Saumur « Ardile » 2015 Domaine Bimont	35	

Vins Rosés

Menetou Salon « Morogues » 2017 Domaine Pellé	30	18
Fiefs Vendéens 2017 Domaine Michon	31	

Vins Rouges

Bourgueil 2015 « Secret de Famille » Lamé Delisle Boucard	27	16
Castillon Côtes de Bordeaux 2014 Château Clarisse	39	
Menetou Salon 2015 Domaine Minchin	31	18
Côtes du Rhône 2016 Mont-Redon	25	15
Fiefs Vendéens 2016 « Reflets » Thierry Michon	31	
Bourgogne Epineuil 2015 Domaine Garnier	33	
Marsannay « Longeroies » Domaine Chalopin Tissier 2015	75	
Saint-Estèphe 2008 Château Le Crock		25

La Carte des vins du Georges à disposition sur demande

Eaux minérales	
100 cl	5.5
50 cl	4.5
Café	2.5
Thé Dammann	3.8
Infusions Dammann	3.8