

Notre Histoire

Fondée au début du XIXe siècle par les sœurs Caroline et Stéphanie Tatin, La Maison Tatin s'est rapidement fait connaître à l'échelle mondiale grâce à l'invention de la célèbre tarte Tatin par les deux sœurs.

C'est dans notre Maison, au cœur du village de Lamotte-Beuvron qu'est née la véritable recette de la tarte Tatin.

Un dimanche de chasse, Stéphanie un peu étourdie, oublia dans le feu de l'action de mettre la pâte dans le moule et l'enfourna uniquement avec des pommes. S'apercevant de son oubli, pour rattraper son erreur, elle décida de rajouter simplement la pâte par dessus les pommes et de cuire la tarte ainsi, loin de s'imaginer avoir créé la première tarte renversée qui allait devenir leur signature. Les chasseurs qui n'ont pas trop fait de cas, ont beaucoup apprécié cette nouveauté. Ils ne se doutaient pas à cet instant qu'elle deviendrait la célèbre tarte Tatin connue dans le monde entier.

Ce modeste incident culinaire s'est transformé en une légende, et la tarte Tatin est rapidement devenue l'emblème de la Maison, séduisant les palais les plus exigeants avec son mélange de pommes caramélisées et de pâte brisée dorée à la perfection. Ce moment de créativité spontanée a marqué le début d'une tradition culinaire qui perdure encore aujourd'hui dans notre Maison selon la recette originale des deux sœurs Tatin.

Notre Maison perpétue fièrement l'héritage de ses fondatrices tout en embrassant la modernité, offrant à nos clients une expérience gastronomique inoubliable dans un cadre élégant et raffiné tout en gardant le charme d'antan.



Notre spécialité gourmande

Part de Tarte Tatin sur place 10€

préparée selon la recette originale, sans crème, ni glace, ni chantilly.

Tarte Tatin à emporter 30€

6 à 8 parts

Les thés

5€

Découvrez notre sélection de thés locaux du "Comptoir Jeanne d'Arc"

Thés vert

Secret des Sœurs Tatin

Morceaux de pomme, dés de caramel

Thé des Touaregs

Feuilles de menthes poivrée coupées, arômes

Voie de l'harmonie

Morceaux d'ananas confit et de gingembre confit, zeste d'orange, fleurs de tournesol et de bleuet



Thés Blanc

Un dimanche à Olivet

Morceaux de poire grillée, dés de caramel, fleurs d'osmanthe



Thés Noir

Promenade en Sologne

Airelles, morceaux de mûres, de fraises, de myrtilles et de framboises, feuilles de mûrier

Escale à Montargis

Praslines Mazet broyées, amandes hachées, chocolat noir

Darjeeling Sftgfopi Oaks

First Flush - Première récolte

Croisière sur la Tamise

Thé noir de Ceylan, Bergamote, zestes et morceaux d'orange, feuilles de mûrier



Infusions

Fruits jaunes

Ananas, mangue, orange, pétales de souci

Douce nuit à Orléans

Tilleul, fleur d'oranger, camomille, verveine avec note gourmande de coing et de caramel



Retrouvez nos thés en vente à l'accueil de l'hôtel.

Les boissons chaudes

Lavazza Kafa : 2€80
expresso, décaféiné, serré

Ristretto 2€00

Allongé 3€20

Double 4€00

Capuccino 4€00

Café au lait 4€00

Chocolat Chaud 4€00



Les eaux et sodas

Aquachiara 75 cl 4€50
Plate ou gazeuse

Badoit rouge 75cl 8€50

Châteldon 75cl 8€50

Évian 1l 6€50

Vittel 25cl 3€50

Badoit rouge 33 cl 4€00

Coca-Cola 25 cl 4€50

Coca-Cola Zéro 25cl 4€50

Schweppes tonic 25cl 4€50

Limonade locale 33cl 6€50

Jus de fruits Patrick Font 25cl 9€00
Fraise, abricot, pomme, poire, ananas, tomate

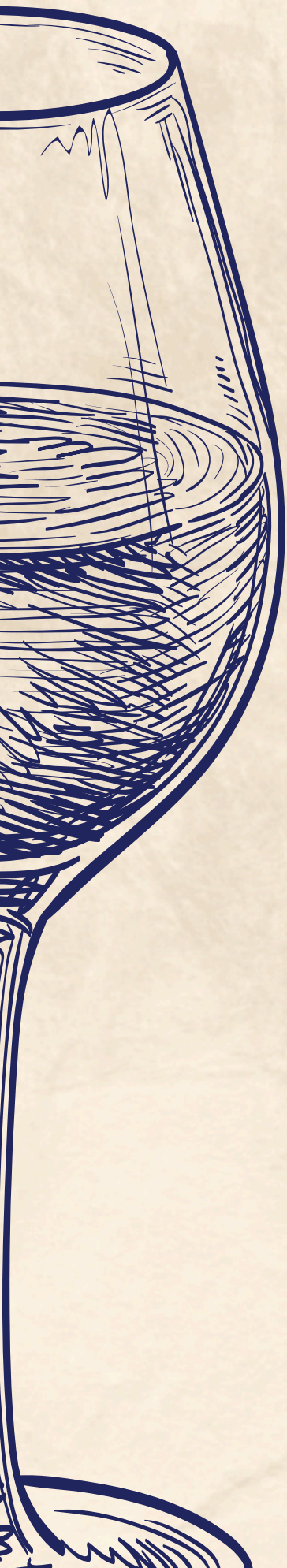
Ice Tea 25 cl 4€50

Orangina 25cl 4€50

Ginger beer 20cl 4€50



Nos vins au verre



Vin blanc : 12CL

Reilly Domaine les Demoiselle Tatin 2023 <i>Cépage : 100% Sauvignon (Vallée de la Loire)</i>	7€ / verre
Côteau Vendômois, Domaine Colin 2023 <i>Cépage : 100% Chenin (Vallée de la Loire)</i>	7€ / verre
Cheverny Enclos du petit chien 2022 <i>Cépage : 70% Sauvignon 30% Chardonnay:</i>	7€ / verre
Côteau du Layon, Château de la Roulerie 2021 <i>Cépage : 100 % Chenin (Maine et Loire) :</i>	9€ / verre

Vin Rouge : 12CL

Reilly, Domaine les Demoiselles Tatin 2022 <i>Cépage : 100% Pinot Noir, (Vallée de la Loire)</i>	7€ / verre
Cheverny Enclos du petit chien 2022 <i>Cépage : 54% de Pinot noir, 36% Gamay, 7% Côt</i>	7€ / verre
Menetou-Salon, Domaine Pellé 2022 <i>Cépage : 100% Pinot Noir</i>	9€ / verre
Saint-Joseph Silice, Coursodon 2022 <i>Cépage : 100% Syrah (Vallée du Rhône)</i>	11€ / verre

Vin Rosé : 12CL

Reilly, Domaine des Demoiselles Tatin 2022 <i>Cépage : 100% Pinot gris (Vallée de la Loire) :</i>	7€ / verre
Peyrassol, les commandeurs 2023 <i>Cépage : 40 % grenache - 30 % cinsault - 15 % syrah - 5 % mourvèdre - 10 % vermentino (Côte de Provence) :</i>	7€ / verre

Les cocktails



Spritz ST Germain 12cl 14€00

*Liqueur de sureau, jus de citron vert, vin pétillant,
eau gazeuse, sirop de concombre*

Spritz Limoncello 12cl 14€00

Limoncello, eau gazeuse, vin pétillant

Spritz 12cl 12€00

Campari ou aperol, eau gazeuse, vin pétillant

Cocktail Tatin 12cl 14€00

*Calvados, jus de pommes, sirop Apple Pie Monin,
sirop sangria mix Monin, pétillant de Loire*

Gin Tonic 12cl 14€00

Gin Tanqueray, tonic ou ginger beer

Americano 12€00

Campari, vermouth rouge, blanc, gin

Piña Colada 14€00

Rhum blanc, jus d'ananas, lait de noix de coco

Cocktail du jour avec alcool 12cl 14€00

Cocktail du jour sans alcool 12cl 10€00

Les bières



Leffe Pression 25cl	4€50
Leffe Pression 50cl	7€00
Ginette Bio Blanche Pression 25cl	5€50
Ginette Bio Blanche Pression 50cl	8€00
Picon bière 25cl	6€00
Picon bière 50cl	8€00
Bière Locale Dr Maltoak, 33 cl (bouteille)	8€00
Panaché 25 cl	4€00
Panaché 50 cl	6€50
Monaco 25 cl	4€50
Monaco 50 cl	7€00
Jupiler (sans alcool) 25cl	4€00