

 *Hostellerie du Château* 

Menu du Marché : 17,50 €
Entrée, Plat et Dessert

Ce menu change toutes les semaines

Assiette Tourangelle
(Rillons, Rillettes, Andouillette)
ou
Gaspacho de Betterave et Saumon Fumé

Filet de Limande à la Tapenade, Carottes Vichy
ou
Sauté de Veau Marengo, Riz Pilaf

Lait Chocolat/Caramel/Menthe, Madeleine au Miel
ou
Coupe de Glace ou Sorbet (2 parfums)

Hostellerie du Château



Le Menu Terroir : 28 Euros

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

Le Menu Gourmand : 32 Euros

Entrée, Plat, Fromage et Dessert



Entrées

Escabèche de Filets de Maquereau, Fondue de Fenouil à l'Estragon

Ou

Saumon Mariné, Concombres et Ricotta

Ou

Millefeuille Croustillant de Jambon et Crème de Raifort

Plats

Ballottine de Volaille aux Noisettes et Champignons,

Mousseline de Petit Pois

Ou

Filet de Sandre Vapeur, Sauce Asperges, Tombée d'Épinard et Ail Confit

Ou

Médaille de Veau et Sauge Fraîche, Sauce Marsala, Mousseline de Chou

Fleur

Desserts

Chariot de Fromages

Ou

Sablé Breton aux Fruits Frais

Ou

Tarte Tatin, Sorbet Pomme ou Crème Fraîche Vanillée

Ou

Nems de Banane Flambée au Rhum, Sauce Pina Colada

Hostellerie du Château



La Carte

Entrées

<i>L'Entrée du Menu Terroir</i>	9.50 €
<i>Tofu Mariné au Curry et Légumes Croquants **</i>	8.50 €
<i>Bavarois Crevettes, Radis Croquant et Crevettes Poêlées</i>	11.50 €
<i>Foie Gras au Torchon, Chutney Mangue / Ananas</i>	14.50 €
<i>Cuisses de Grenouilles à la Crème Douce d'Ail, Clafoutis Tomates Confites et Persil</i>	12.50 €

Plats

<i>Le Plat du Menu Terroir</i>	14.00 €
<i>Tourte Ricotta / Epinards et Mesclun **</i>	12.00 €
<i>Filet de Bar, Croûte d'Amandes et Orange, Jus Terre / Mer, Mousseline de Panais</i>	22.50 €
<i>Gambas Poêlées, Sauce Whisky, Carottes Fanées Etuvées au Basilic</i>	21.50 €
<i>Entrecôte Poêlée, Jus de Viande, Frites Maison</i>	18.50 €
<i>Carré D'agneau, Croûte de Pain d'Epices, Poêlée Fèves, Asperges, Chorizo</i>	21.50 €

**** Plat Végétarien**

Desserts

<i>Le Chariot de Fromages</i>	7.00 €
<i>Le Dessert du Menu Terroir</i>	6.50 €
<i>Polenta Crémeuse en Coque de Chocolat, Coulis Fruits Rouges</i>	7.00 €
<i>Ananas Infusé à la Fève Tonga, Mousse Citronnelle</i>	7.50 €
<i>Tiramisu et Langue de Chat Maison</i>	7.50 €
<i>Fondant Chocolat / Praliné Feuilleté</i>	8.00 €

Hostellerie du Château



Le Menu Enfant : 10.50 Euros *(Jusqu'à 12 ans)*

Crudité du Jour
ou
Assiette de Jambon Cru

Filet de Dinde, Sauce Crème
ou
Filet de Poisson Vapeur

Garniture au Choix : Légumes du Jour, Pâtes ou Frites

Coupe de Glace (2 Parfums)
ou
Clafoutis au Fruits

¼ Vittel ou 1 Jus de Fruits (25cl) ou 1 Soda (25 cl)