

 *Hostellerie du Château* 

Menu du Marché : 18,50 €
Entrée, Plat et Dessert

Ce menu change toutes les semaines

Salade de Gésiers au Vinaigre de Framboise
ou
Terrine de Truite aux Amandes

Osso Bucco Milanaise, Tagliatelles
ou
Filet de Loup, Sauce Curry, Courgettes Poêlées

Entremet glacé au Kiwi
ou
Coupe de Glace ou Sorbet (2 parfums)

Hostellerie du Château



Le Menu Terroir : 28.50 Euros

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

Le Menu Gourmand : 32.50 Euros

Entrée, Plat, Fromage et Dessert

Entrées

Melon, Saumon Mariné à la Citronnelle et Gaspacho de Pastèque

Ou

Terrine de Chèvre Frais et Jambon Sec, Tartare de Tomates

Ou

Crèmeux de Cœur d'Artichauts et Magret Fumé, Amandes Effilées

Torréfiées

Plats

*Selle d'Agneau à la Moutarde à l'Ancienne, Galette Fine de Pommes
de Terre Croustillante et Carottes Fanées*

Ou

*Filet de Cabillaud Poêlé, Emulsion de Chou Rouge, Compôtée de
Fenouil à la Vanille*

Ou

Ballottine de Pintade et Ratatouille Infusée au Basilic

Chariot de Fromages

Desserts

Parfait Glacé Framboise, Tuile Praliné

Ou

Fondant Chocolat Noir, Chantilly de Fruits Rouges

Ou

L'Abricot en 3 Déclinaisons

(Crèmeux sur Sablé, Soupe Parfumé au Romarin, Tiramisu à l'Abricot)



Hostellerie du Château

La Carte



Entrées

| | |
|---|---------|
| <i>L'Entrée du Menu Terroir</i> | 10.50 € |
| <i>Assiette Tourangelle (Rillons, Rillettes et Andouillette)</i> | 12.50 € |
| <i>Salade de Poulet Mariné au Tandoori, Feta, Concombre, Tomates Confites</i> | 13.50 € |
| <i>Tartare de Tomates et Courgettes, Caviar d'Aubergine, Sorbet Tomato Basilic **</i> | 10.00 € |
| <i>Cannelloni au Parmesan et son Emulsion, Gambas Poêlées</i> | 14.00 € |
| <i>Foie Gras au Vouvray et Poires Tapées</i> | 15.50 € |

Plats

| | |
|--|---------|
| <i>Le Plat du Menu Terroir</i> | 16.00 € |
| <i>Ravioles de Chèvre et Fruits Secs, Blé à la Tomate et à l'Estragon **</i> | 13.50 € |
| <i>Penne aux Légumes Confit, Coppa et Copeaux de Parmesan</i> | 14.50 € |
| <i>Papillote de Lieu Jaune, Coriandre et Citron Confit, Poêlée d'Artichauts</i> | 18.50 € |
| <i>Médailillon de Lotte au Lard Fumé, Millefeuille de Céleri et Compôtée de Tomates Confites</i> | 28.50 € |
| <i>Ris de Veau en Cocotte aux Baies de Genièvre, Poêlée de Fèves et Pois Gourmands</i> | 26.50 € |
| <i>Entrecôte Poêlée, Jus de Viande, Frites Maison</i> | 19.50 € |

**** Plat Végétarien**

| | |
|-------------------------------|--------|
| <i>Le Chariot de Fromages</i> | 7.50 € |
|-------------------------------|--------|

Desserts

| | |
|---|--------|
| <i>Coupe de Glace ou de Sorbet (2 Parfums) 4.00 € (3 Parfums)</i> | 5.50 € |
| <i>Le Dessert du Menu Terroir</i> | 6.50 € |
| <i>La Fraise Melba " A Notre Façon "</i> | 7.50 € |
| <i>Macaron Framboise et sa Compôtée</i> | 8.50 € |
| <i>Le Café Gourmand (Expresso et 3 Mini Pâtisseries)</i> | 7.50 € |

Hostellerie du Château



Le Menu Enfant :
11.00 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
Mousse Chocolat

1/4 Vittel (25cl)
Ou
1 Jus de Fruits (25cl)
ou
1 Soda (25 cl)