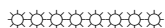


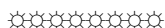
Le Gourmet

26,00 euros

Menu à 26,00 euros, entrée + plat au choix + fromage ou dessert



Formule du Gourmandin 19,50 euros (entrée + plat) ou (plat + dessert) servie à déjeuner du mardi au vendredi



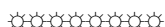
Dariole de Désossé de Pieds et Joues de Porc, Vinaigrette d'Orange et Salade Folle 9.50
(pork feet boned with orange french dressing and coriander)

Légumes Printaniers sur Sablé au Confit d'Oignons, Sauce Verdurette 9.50
(assorted of vegetables on shortbread with onions realish with green french dressing)

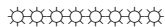


Parmentier de Lieu Fumé, Ecume de Lard et Tuile au Parmesan 14.50
(heke smoked on mashed potatoes with cream flavoured with gammon)

Filet de Lapin Farci aux Abricots et son Jus de Viande et Passion 14.50
(rabbit fillet stuffed with apricots roasted and gravy flavoured with passion fruit)



Fromages ou Dessert Choisi dans la Carte
(cheese or desert chosen from the a la carte menu)



Fromages et Dessert dans le menu Supplément de 5,00 €

Le Gastronomes

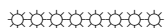
33,00 euros

Menu à 33,00 euros, entrée + plat au choix + fromage ou dessert



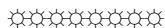
Saumon Cuit au Sel de Guérande, Salpicon de Légumes à Huile de Basilic 14.00
(salmon cooked in salt with vegetable escabèche and basil oil)

Asperges Vertes à la Vinaigrette d'Herbes et sa Crème Brûlée au Foie Gras 14.00
(green asparagus with mixed herb's french dressing and crème brûlé of foie gras)

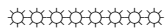


Dos de Merlu Rôti au Beurre d'Agrumes, Purée de Panais et Topinambour 17.00
(hake fillet roasted with citrus buttered sauce on purée of panais and jerusalem artichoke)

Beau Morceau de Veau Rôti aux Légumes Nouveaux et son Jus Corsé 17.00
(piece of veal roasted in gravy with assorted of young végétales)



Fromages ou Dessert Choisi dans la Carte
(cheese or desert chosen from the a la carte menu)



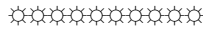
Fromages et Dessert dans le menu Supplément de 5,00 €

Votre Repas sera Accompagné de notre Pain Maison

Les Spécialités

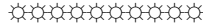
45,00 euros

Menu à 45,00 euros, entrée + plat au choix + fromage ou dessert



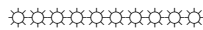
Escalopes de Foie Gras Poêlées, Escabèche de Légumes au Jus de Thym 18,00
(home made duck foie gras on vegetables escabèche and thyme juice)

Gambas Poêlées à la Crème Infuse de Céleri au Poivre de Séchuan 18,00
(large prawn pan fried on cream flavoured with celeriac and sechuan peper)

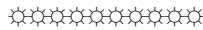


Marmite du Pêcheur au Beurre d'Huître aux Légumes Nouveaux 25,00
(assorted of fish and young vegetables in oyster buttered sauce)

Demi-Pigeonneau Rôti au Citron Confit, Fèves et Girolles 25,00
(half youn pigeon roasted with lemon conserve sauce on broad beans and chanterelles)



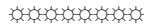
Fromages ou Dessert Choisi dans la Carte
(cheese or desert chosen from the a la carte menu)



Fromages et Dessert dans le menu Supplément de 5,00

La Carte des Desserts

Les desserts sont à commander au début du repas, d'avance merci.



*L'Andoise de Fromages d'Ici et d'Ailleurs et sa Salade ** 8,00
(assorted of cheese and salad fresh)

Tarte Fine aux Pommes et sa Crème Glacé à la Vanille Bourbon 9,00
(apple tart with vanilla ice cream)

Millefeuille aux Fraises à notre Façon 9,00
(millefeuille with strawberries and cream)

Craquelin Amande Café et Crémeux Chocolat et sa Crème Glacée à la Vanille 9,00
(almond and coffee tuile with chocolate and vinilla ice cream)

*Ananas Rôti et son Gratin de Pain d'Epices ** 9,00
(pineapple roasted on ginger bread gratin)

*Assortiment de nos Sorbets du Moment Faits Maison ** 9,00
(home made sorbet assortment)

Le Biscuit Coulant de Chocolat Noir, Sirop de Thé Lacté 9,00
(black chocolate biscuit served tepid tea sirup with milk)

*Le Soufflé Glacé au Grand Marnier Cordon Rouge ** 9,00
(grand marnier chilled soufflé)

*Le Moka Gourmand ** 9,00
(coffee with assorted of dessert)

L'Assiette Gourmande de Desserts 13,00
(three deserts in assortment)

(6,00 euros de supplément avec le menu)

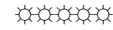
Le Grand Assortiment de Tous nos Desserts 25,00
(assortiment of all desert)

(15,00 euros de supplément avec le menu)

Tous ces Plats sont Facturés à la Carte selon les Prix en Marge

Menu Médiéval 21,00 euros

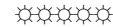
*Ce Menu Médiéval vous est proposé grâce à la collaboration,
des membres du personnel du Château de Châteaudun,
Et de Monsieur Bruno Lauriou Historien,
Professeur agrégé spécialiste de la cuisine médiéval.*



Premier Service

Asperges Vertes Rôties au Safran

(Green asparagus roasted with saffron)



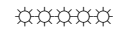
Second Service

Caille Farcie Rôtie en Broche

(quail stuffed and Roasted)

Champignons Sautés aux Epices

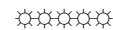
(assorted of mushroom pan fried with spices)



Issue

Croûtes Dorées et Crème de Cerise

(French toast and cherry cream)



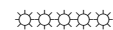
Boute-hors

Vin d'Hypocras

Zeste d'Orange Confit

Calisson et Pâte de Pomme

(hypocras wine and sweetened confectionery)

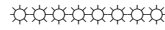


Votre Repas sera Accompagné de notre Pain Maison

En souhaitant avoir satisfait votre curiosité culinaire,

Le Menu Enfant

10,00 euros



(ce menu est servi aux enfants de moins de 12 ans)

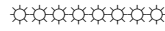
Pour que tu puisses toi aussi participer à la fête ! à toi de choisir...

Asperges Vertes et sa Vinaigrette Orange

(green asparagus with oranges french dressing)

Coco Poché à la Crème de Cresson

(boiled egg with watercress cream)

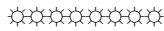


Tranche de Veau Sauce du Chef

(veal escalope with chef sauce)

Marmite du Petit Pêcheur et sa Crème Citronnée

(assorted of fish with lemon cream)

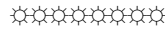


Crème au Chocolat

(chocolate cake)

Sorbet aux Fruits

(sorbet)

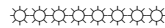


Si tu manges bien une surprise t'attend à la fin du repas.

Bon appétit...

Le Menu Enfant

10,00 euros



(ce menu est servi aux enfants de moins de 12 ans)

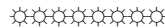
Pour que tu puisses toi aussi participer à la fête ! à toi de choisir...

Asperges Vertes et sa Vinaigrette Orange

(green asparagus with oranges french dressing)

Coco Poché à la Crème de Cresson

(boiled egg with watercress cream)

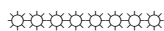


Tranche de Veau Sauce du Chef

(veal escalope with chef sauce)

Marmite du Petit Pêcheur et sa Crème Citronnée

(assorted of fish with lemon cream)

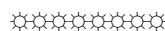


Crème au Chocolat

(chocolate cake)

Sorbet aux Fruits

(sorbet)



Si tu manges bien une surprise t'attend à la fin du repas.

Bon appétit...

Menu Fête des Mères
49,00 € Boissons Comprises
Servi le Dimanche 3 Juin à Déjeuner

Pensez à réserver...

Menu Dégustation

~~~~~

Cocktail Maison et ses Amuses Bouches

\*\*\*\*\*

Asperges Vertes à la Vinaigrette d'Herbes  
et sa Crème Brûlée au Foie Gras

\*\*\*\*\*

Parmentier de Lieu Fumé à l'Huile d'Olive,  
Écume de Lard et Tuile aux Herbes

\*\*\*\*\*

Intermède Fraîcheur au Basilic

\*\*\*\*\*

Dodeline de Pintade « Ferme de la Belvinière »  
aux Épices Douces, et son Jus de Viande et Passion

\*\*\*\*\*

Triolet de Fromages de chez Patrick Moulin et sa Salade

\*\*\*\*\*

La Fraise dans tous ses États

\*\*\*\*\*

Café et ses Mignardises

\*\*\*\*\*

Vin : Coteaux du Vendômois Pentes des Coutis  
Château Grossombre Aoc Bordeaux  
Eau de Villers Monopole