



Tous nos plats sont « fait maison » ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Le Gourmet 29,90 €

Menu à 29,90 euros, entrée au choix + plat au choix + fromage ou dessert

**** Mise en Bouche ****

Légumes Printanier sur Sablé Noix au Confit d'Oignons Sauce Verdurette 10,50
(assorted of vegetables on sablé with red onion and mixed herb's french dressing)

Dariole de Désossé de Tête et Pied de Porc à la Vinaigrette d'Orange et Coriandre 10,50
(dariole of feet and cheek of pork with oranges french dressing and coriander)

Entrée du Menu Médiéval 10,50
(start of menu medieval)

**** Intermède Fraîcheur ****

Suprême de Poulette Rôti, Curry Black Pearl, Légumes du Moment 15,50
(breast of chicken with curry black pearl sauce and assort of young vegetables)

Poissons du Moment Rôti aux Lentilles de Beauce, Jus Corsé et Chorizo 15,50
(fish of day roasted on lentils with chorizo sauce)

Plat du Menu Médiéval 15,50
(dish of menu medieval)

Fromage ou Dessert Choisi dans la Carte

Fromage et Dessert dans le menu Supplément de 5,50 €

(cheese or desert chosen from the desert menu)

Formule du Gourmandin 22,00 €

(entrée + plat) ou (plat + dessert signalé par *) servie à déjeuner du mardi au vendredi (hors jours fériés)



Le Gastronomes 37,80 €

Menu à 37,80 euros, entrée au choix + plat au choix + fromage ou dessert

**** Mise en Bouche ****

Asperges Vertes à la Vinaigrette d'Herbes et sa Crème Brûlée au Foie Gras 15,00
(green asparagus with mixed herb's french dressing and crème brulée of foie gras)

Foie Gras de Canard et son Chutney Pomme Passion et ses Pains Grillés 17,00
(duck foie gras with apple chutney passion, and grilled bread)

**** Intermède Fraîcheur ****

Poisson Grillé sur Peau, Jus de Coquillages et Épinard Juste Saisis 18,50
(fish grilled on skin with shell fish sauce and spinach)

Onglet de Veau, Jus Corsé, Purée de Persil Racine et Légumes Nouveaux 18,50
(veal tab, full-body juice, parsley mashed root and new vegetables)

Fromage ou Dessert Choisi dans la Carte

Fromage et Dessert dans le menu Supplément de 5,50 €

(cheese or desert chosen from the desert menu)



L'Épicurien

49,80 €

Menu à 49,80 euros, entrée au choix + plat au choix + fromage ou dessert

***** Mise en Bouche *****

Escalopes de Foie Gras Poêlée, Purée de Légumes Racines et Vinaigrette d'Orange 20,00
(foie gras escalope pan fried on vegetable purée and oranges french dressing)

Belles Crevettes Snackées à la Crème Infusée de Céleri au Poirre de Sichuan 20,00
(big prawn with celery cream flavoured with sichuan pepper)

***** Intermède Fraîcheur *****

Médailles de Lotte, Artichaut, Asperges et Beurre de Fines Herbes 28,00
(monkfish roasted with atichoke and sparagus and mixed herb's butter)

Onglet de Bœuf au Coteaux du Vendômois et à la Moelle, Purée de Patate Douce 28,00
(prime cut of beef pan fried with marrow, and vendomois wine sauce and sweet potatoes puree)

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

Fromage et Dessert dans le menu Supplément de 5,50 €



La Carte des Desserts

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

L'Ardoise de Fromages d'Ici et d'Ailleurs et sa Salade * 9,00
(assorted of cheese and salad fresh)

Tarte Fine à la Rhubarbe, et sa Crème Glacée à la Vanille Bourbon 9,00
(rhubarb tart with vanilla ice cream)

Blanc-Mangé Coco et son Coulis de Fruits Rouges 9,00
(coconuts and fresh cheese cake with red fruits coulis)

Millefeuille aux Fraises, Crème Pistache, à ma Façon 9,00
(millefeuille with strawberries and pistachio cream)

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 Dessert Médiéval « Croûtes Dorées et Crème de Cerise » 9,00
(Cherry cream and french toast)

L'Assiette Gourmande de Desserts (6,00 euros de supplément avec le menu) 13,00
(three deserts in assortment)

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

Le Grand Assortiment de Tous nos Desserts (20,00 euros de supplément avec le menu) 29,00
(assortiment of all desert)

**Tous ces Plats sont Facturés à la Carte selon les Prix en Marge
Votre repas sera accompagné de notre Pain Maison**



L'Apicius 63,00 €/pers

*Cuisinier Officiel de L'empereur Tibère,
il a professé l'art de la bonne chère.*

*Nous avons concocté pour vous ce menu dégustation
pour L'ensemble des convives de votre table.*

*Composé de nos meilleures spécialités du moment,
pour vous en faire voir de toutes les saveurs.*

D *Mise en Bouche*

E *« De la Basse Cour »*
(of the farm)

G *« De la Mer »*
(of the sea)

U *« Du Grand Large »*
(of the sea)

S *« De la Ferme »*
(of my campaing)

T *« De mon Terroir »*
(of my country)

A *« De mes saveurs Sucrées »*
(of the sugar)

(table de 2 pers minimum)



Le Médiéval

26,50€

*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 médiéviste reconnu.*

Premier Service

«Asperges Rôties au Safran »

(asparagus roasted on safran)

Second Service

« Poisson en Aillée

et ses Menues Feuilles aux Herbes Odoriférantes»

(fish in almond and garlick sauce with assortid of leaves sliced flavoured with mixed herb's)

Issue

«Croûtes Dorées et Crèmes de Cerise»

(french pan fried and cherry cream)

Boute-hors

«Orangeât confit, Calisson et Pâtes de Pommes»

et son Verre d'Hypocras

(hypocras wine and sweetnet confectionery)

En souhaitant avoir satisfait votre curiosité culinaire



Le Petit Gastronomes

13,50 €

***** (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 à la Vinaigrette (asparagus and french dressing)

5,00€

Coco Poché Façon Grand-mère (eggs poched grand mother cook)

5,00€

Pièce du Boucher, sauce du Chef (piece of butcher and chef sauce)

8,00€

Filet de Poisson au Beurre de Ciboulette (filet fish, herbs butter)

8,00€

Arlette aux Fraises (strawbrerry on tuils « arlette »

4,00€

Pain Perdu sa Crème Glacée Vanille (french pan fried with vanilla ice cream)

4,00€

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

Bon appétit...