



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 \*\*\*\*\*

Tartare de Chèvre Frais aux Petits Légumes, Vinaigrette de Raifort et Roquette 10,50  
(fresh goat cheese with little vegetables and horseradish french dressing)

Piquillos Farcis à la Brandade de Morue, Jus Corsé Chorizo et Piment d'Espelette 10,50  
(piquillos stuffed with cod brandade, chorizo juice and espelette pepper)

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

\*\*\*\*\* Intermède Fraîcheur \*\*\*\*\*

Râble de Lapin Farci à l'Estragon, Jus de Thym et Olive Noires 15,50  
(rabbit stuffed tarragon thym juice and black olives)

Poisson du Moment, Wok de Légumes, Émulsion Provençale 15,50  
(fish of day roasted wok vegetable and provencal sauce)

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

\*\*\*\*\*

Fromages ou Dessert Choisi dans la Carte

Fromages 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 \*\*\*\*\*

Saumon Cuit au Sel de Guérande, Salpicon de Légumes et Huile de Basilic 15,00  
(salmon cook on salt of guerande, little vegetable and basil oil)

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 \*\*\*\*\*

Escalope de Poisson Grillé sur Peau, Julienne de Légumes et Jus de Coquillages 18,50  
(fish grilled on skin with shell fish sauce and vegetables)

Belle Côte de Veau Poêlée Cuite Rosée, Jus Corsé et Légumes Nouveaux 18,50  
(veal tab, full-body juice, and new vegetables)

\*\*\*\*\*

Fromages ou Dessert Choisi dans la Carte

Fromages et Dessert dans le menu Supplément de 5,5

(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 Poêlées, Purée de Légumes Racines et Vinaigrette d'Orange* 20,00  
(foie gras escalope pan fried and oranges french dressing)

*Méli-mélo de Légumes Gourmands Terre et Mer, Vinaigrette Balsamique* 20,00  
(assorted vegetable, earth and sea, balsamic frenchdressing)

\*\*\*\*\* Intermède Fraîcheur \*\*\*\*\*

*Filet de Poisson Grillé sur Compoté de Bette et Fenouil au Curry et Tapenade* 28,00  
(two fish grilled on swiss chard and fennel, curry and tapenade)

*Filet de Bœuf au Foie Gras de Canard, Légumes du Moment* 28,00  
(piece of beef pan fried foie gras sauce and vegetable moment)

\*\*\*\*\*

*Fromages ou Dessert Choisi dans la Carte*

(cheese or desert chosen from the desert menu)

Fromages 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)

*Aumônière Croustillante d'Abricots Rôtis, au Miel et Crème de Violette* 9,00  
(chaplain apricot roasted honey and violette flower cream)

*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 65,00 €/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      \*\*\*\*\*  
U      « *De la Mer* »  
(of the sea)  
S      \*\*\*\*\*  
T      « *Du Grand Large* »  
(of the sea)  
T      \*\*\*\*\*  
A      « *De la Ferme* »  
(of my campaing)  
T      \*\*\*\*\*  
I      « *De mon Terroir* »  
(of my country)  
O      \*\*\*\*\*  
N      « *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

«Escabèche de Taverne »

(taverne escabeche)

\*\*\*\*\*

Second Service

« Poulet au Verjus

et sa Purée de Lentilles au Safran et Parmesan»

(chicken of verjus with lentils puree of saffron and parmesan cheese )

\*\*\*\*\*

Issue

«Croûtes Dorées et Crème 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...**

*Assiette du Petit Jardinier (plate of vegetable and french dressing)*

5,00€

*Tartine de Chèvre Frais au Petit Légumes (Goat cheese on bread with little vegetable)*

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€

*Assiette de Gourmandises (plate of mini dessert)*

4,00€

\*\*\*\*\*

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

**Bon appétit...**