



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 *****

Terrine de Faisan aux Pistaches et son Compoté de Pommes et Oignons 10,50
(pate of pistachio pheasant with apple and onion compote)

Velouté de Châtaignes, Copeaux de Foie Gras et Huile de Truffes 10,50
(chestnut velvety, chips of foie gras and truffle oil)

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

***** Intermède Fraîcheur *****

Poisson du Moment, Couscous de Légumes Fumet de Tomate à UInfusion de Badiane 15,50
(fish on couscous with tomatoes and star anised sauce)

Araignée de Cochon, Jus Corsé au Piment d'Espelette, et Lentilles de Beauce 15,50
(pig spider, full-bodied juice with espelette pepper, and lentils from beauce)

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 mercredi au vendredi (hors jours fériés)



Le Gastronom 37,80 €

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

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

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

Risotto aux Champignons du Moment et sa Crème Mousseuse au Poirvre Long 15,00
(season mushroom on risotto with emulsified cream of pepper)

***** Intermède Fraîcheur *****

Paré de Poisson Rôti au Beurre, Choux Étuvé et Crème à UInfusion de Genièvre 18,50
(fish roast with butter, stewed cabbages and cream with juniper infusion)

Poitrine de Canette Rôtie au Confit de Vinaigre Balsamique et Gingembre 18,50
(duckling roast with confit of balsamic vinegar and ginger)

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 *****

Ris de Veau Doré au Beurre, Julienne de Légumes, Jus de Thym et Olives Noires 20,00
(veal sweetbreads with butter, fresh vegetables, thyme juice and black olives)

Escalopes de Foie Gras Poêlées, Purée de Légumes Racines, Réduction Balsamique 20,00
(foie gras scallops, roasted vegetable puree, and balsamic confit)

***** Intermède Fraîcheur *****

Filet de Bœuf au Foie Gras, et ses Girolles 28,00
(piece of beef pan fried foie gras sauce and chanterelle)

Escalope de Bar Sauvage Grillé sur Fondue de Poireaux et Beurre d'Agrumes 28,00
(sea bass escalop grilled on leek and agrume butter)

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)

Aumônière Croustillante de Figs Fraîches à la Liqueur de Framboise 9,00
(Chaplain crisp fresh figs in raspberry liqueur)

Millefeuille à ma Façon et sa Crème Glacée Caramel au Beurre Salé 9,00
(millefeuilles 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
ℓ(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* »
(from the farm)
G *****
U « *De la Mer* »
(from the sea)
S *****
T « *Du Grand Large* »
(from the sea)
T *****
A « *De la Ferme* »
(from my campaign)
T *****
I « *De mon Terroir* »
(from 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

«Œufs en Civet »

(poched eggs with red vine and vinegear, onion)

Second Service

« Caille Rôtie en Broche

et ses Champignons Sautés aux Épices »

(quail roasted with spice mushroom)

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...

Coco Poché Façon Grand-mère (poched egg , grand mum cook)

5,00€

Paté du Chef (chef of pate)

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€

Pain Perdu et sa Glace à la Vanille Bourbon (french toast with vanilla ice cream)

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...