

NOS MENUS

MENU INSTANT 44€ : ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT
MENU SENSATION 54€ : ENTRÉE, PLAT, FROMAGE & DESSERT

NOS ENTRÉES

Oeuf parfait, duxelles de champignons, velouté de
Potimarron

Profiterole d'escargots de Touraine, jus de pomme bio
et Pommes

Tourte de ris de veau et foie gras au jus de Porto

Noix de Saint-Jacques marinées au citron caviar et
baies de la Passion. Rémoulade de céleri, panais et
pomme Granny Smith

NOS PLATS

Quasi de veau basse température Orloff,
millefeuille de pommes de terre

Matelotte d'esturgeon sauce Chinon rouge

Gigot d'agneau confit 7 heures, caviar
d'aubergines et ail fumé

Rouget rôti, salicorne et sauce safran

NOS DESSERTS

Assiettes de fromages affinés

Galet à la mousse de choux fleur vanillé, insert et
glace praliné

Coing rôti au miel, sablé au Romarin, gelée de vin
rouge et glace à l'hibiscus

Sur une arlette ganache au poivre de Malaisie,
pomme poêlée et fumée, sorbet au vin rosé
"Château Zaya"

Assiette de sorbets et glaces

TOUS NOS PLATS SONT FAIT
MAISON



OUR MENUS

MENU INSTANT 44€ : STARTER, MAIN, CHEESE OR DESSERT
MENU SENSATION 54€ : STARTER, MAIN, CHEESE AND DESSERT

STARTERS

Perfect soft-boiled egg, mushroom duxelles, Pumpkin
velouté

Touraine snails profiterole, organic apple juice and
apples

Sweetbread and foie gras pie with Porto sauce

Scallops marinated in caviar lemon and passion
berries. Celery, parsnip and Granny Smith apple
remoulade

MAIN DISHES

Orloff low-temperature veal quasi, potato
millefeuille

Matelotte of sturgeon with red Chinon sauce

Leg of lamb confit for 7 hours, eggplant caviar
and smoked garlic

Roasted red mullet, glasswort and saffron
sauce

DESSERTS

Selection of matured cheeses

Vanilla and cauliflower mousse, praline
insert and ice cream

Roasted quince with honey, rosemary
shortbread, red wine jelly and hibiscus ice
cream

On a Malaysian pepper ganache arlette,
pan-fried and smoked apple, "Château
Zaya" rosé wine sorbet

Plate of sorbets and ice cream

ALL OUR DISHES ARE HOME MADE



NOS MENUS

MENU DÉGUSTATION 79€

*Ce menu est servi jusqu'à
13h00 le midi et 21h00 le soir et
pour l'ensemble des convives*

Foie gras de canard, gelée au Vouvray,
chutney mangue abricot

Matelotte d'esturgeon sauce Chinon
rouge

Fraîcheur du moment

Quasi de veau basse température Orloff,
millefeuille de pommes de terre

Assiette de fromages affinés

Coing rôti au miel, sablé au Romarin,
gelée de vin rouge et glace à l'hibiscus

TOUS NOS PLATS SONT FAIT
MAISON



OUR MENUS

MENU DÉGUSTATION 79€

*This menu is served until 1.00 p.m. at noon
and until 9:00 p.m. in the evening
for all guests*

Duck foie gras, Vouvray jelly,
apricot mango chutney

Matelotte of sturgeon with red Chinon
sauce

Chef's sorbet

Orloff low-temperature veal quasi, potato
millefeuille

Selection of matured cheeses

Roasted quince with honey, rosemary
shortbread, red wine jelly and hibiscus ice
cream

ALL OUR DISHES ARE HOME MADE



NOS MENUS

MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

ENTRÉE- PLAT 15€ / STARTERS- MAIN DISHES 15€

ENTRÉE -PLAT - DESSERT 20€/ STARTERS - MAIN DISHES -DESSERT 20€

ENTRÉES

Assiette de charcuterie

Saumon fumée

STARTERS

Plate of cold cuts

Smoked salmon

PLATS

Blanc de Volaille accompagné de
frites ou légumes du moment

Poisson du jour accompagné de
frites ou légumes du moment

MAIN DISHES

Chicken breast served with fries or
seasonal vegetables

Fish of the day with fries or
seasonal vegetables

DESSERTS

Assortiment de glaces ou sorbets

Salade de fruits

DESSERTS

Assortiment of ice creams or sorbets

Fruit salad

TOUS NOS PLATS SONT FAIT
MAISON



NOUS PROPOSONS EGALEMENT, SI VOS ENFANTS VEULENT MANGER COMME LES GRANDS,
LES MENUS DE LA CARTE EN DEMI PORTION :
INSTANT: 22€/SENSATION: 27€

CLASSIC MENUS ALSO AVAILABLE FOR CHILDREN, IN HALF SERVING

LES BOISSONS

VINS AU VERRE À 10,00€

BLANCS 12, 5 CL

BORDEAUX ZAYA BLANC, Sauvignon 2020

CHINON "Cuvée blanche" Charles PAIN 2020

COTEAUX DU LAYON Moelleux Domaine du Petit Val 2015

ROSÉS 12, 5 CL

CHINON "Rosé de saignée" Charles Pain 2021

ROUGES 12, 5 CL

ST EMILION Grand Cru Ch. Zaya 2018

CHINON Cuvée du Domaine Charles Pain 2020

LES EAUX MINÉRALES

PLATES 75 CL

ÉVIAN - 8,00€

AQUA CHIARA - 4,50€

GAZEUSES 75 CL

BADOIT VERTE - 8,00€

CHATELDON - 8,00€

AQUA CHIARA - 4,50€

Prix TTC / Service Compris

A LA CARTE

NOS ENTRÉES

| | |
|---|-----|
| Oeuf parfait, duxelles de champignons, velouté de Potimarron | 14€ |
| Profiterole d'escargots de Touraine, jus de pomme bio et Pommes | 15€ |
| Tourte de ris de veau et foie gras au jus de Porto | 16€ |
| Noix de Saint-Jacques marinées au citron caviar et baies de la Passion. Rémoulade de céleri, panais et pomme Granny Smith | 16€ |
| Foie gras de canard, gelée au Vouvray, chutney mangue abricot | 25€ |
| Saumon fumé | 18€ |

NOS PLATS

| | |
|---|-----|
| Quasi de veau basse température Orloff, millefeuille de pommes de terre | 26€ |
| Matelotte d'esturgeon sauce Chinon rouge | 24€ |
| Gigot d'agneau confit 7 heures, caviar d'aubergines et ail fumé | 24€ |
| Rouget rôti, salicorne et sauce safran | 25€ |
| Filet de bœuf façon « Rossini » et son jus | 32€ |
| Assiette gourmande de légumes frais | 18€ |

NOS DESSERTS

| | |
|---|-----|
| Assiettes de fromages affinés | 12€ |
| Galet à la mousse de choux fleur vanillé, insert et glace praliné | 12€ |
| Coing rôti au miel, sablé au Romarin, gelée de vin rouge et glace à l'hibiscus | 12€ |
| Sur une arlette ganache au poivre de Malaisie, pomme poêlée et fumée, sorbet au vin rosé "Château Zaya" | 12€ |
| Assiette de sorbets et glaces | 12€ |

TOUS NOS PLATS SONT FAIT
MAISON



A LA CARTE

STARTERS

| | |
|--|-----|
| Perfect soft-boiled egg, mushroom duxelles, Pumpkin velouté | 14€ |
| Touraine snails profiterole, organic apple juice and apples | 15€ |
| Sweetbread and foie gras pie with Porto sauce | 16€ |
| Scallops marinated in caviar lemon and passion berries. Celery, parsnip and Granny Smith apple remoulade | 16€ |
| Duck foie gras, Vouvray jelly, apricot mango chutney | 25€ |
| Smoked salmon | 18€ |

MAIN DISHES

| | |
|---|-----|
| Orloff low-temperature veal quasi, potato millefeuille | 26€ |
| Matelotte of sturgeon with red Chinon sauce | 24€ |
| Leg of lamb confit for 7 hours, eggplant caviar and smoked garlic | 24€ |
| Roasted red mullet, glasswort and saffron sauce | 25€ |
| Beef tenderloin "Rossini" style and its sauce | 32€ |
| Plate of fresh vegetables | 18€ |

DESSERTS

| | |
|--|-----|
| Selection of matured cheeses | 12€ |
| Vanilla and cauliflower mousse, praline insert and ice cream | 12€ |
| Roasted quince with honey, rosemary shortbread, red wine jelly and hibiscus ice cream | 12€ |
| On a Malaysian pepper ganache arlette, pan-fried and smoked apple, "Château Zaya" rosé wine sorbet | 12€ |
| Plate of sorbets and ice cream | 12€ |

ALL OUR DISHES ARE HOME MADE

