

NOTRE CARTE GASTRONOMIQUE

PROPOSÉE TOUS LES SOIRS AINSI
QUE LE MIDI LES SAMEDIS ET
DIMANCHES



NOS MENUS

MENU INSTANT 50€ : ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

MENU SENSATION 60€ : ENTRÉE, PLAT, FROMAGE & DESSERT

 MENU VÉGÉTARIEN 44€ : ENTRÉE, PLAT & DESSERT

NOS ENTRÉES

Rosace de tomates anciennes crues et confites
Glace olives noires de Kalamata

Maquereaux en Escabèche - Oeufs de hareng fumés
Mayonnaise encre de seiche

Tataki de veau - Anchois - Cannelloni de chèvre
Câpres à queue

Huîtres bretonnes en trois façons : Andouille de Guémené,
Granny Smith, Caviar de Sologne

 Gaspacho Andalou

NOS PLATS

Croustillant de Ris et Rognons de veau en Beuchelle

Saint-Pierre rôti - Bouillon aux algues et Safran de Touraine

Gambas flambées à l'Armagnac - Laquées aux épices
Tomate ancienne

Onglet de boeuf Angus - Sauce vierge au grué de cacao

 Risotto aux légumes et Safran

NOS DESSERTS

Assiette de fromages affinés

Millefeuille caramélisé - Melon grillé
Mousse menthe citron

Génoise chocolat - Ganache chocolat blanc au poivre
Voatsiperifery - Fraise

Pêche jaune pochée au thé Jasmin - Mousse Jasmin
Tuile noisette

 Macaron framboise - Piment d'Espelette



OUR MENU

MENU INSTANT 50€ : STARTER, MAIN DISH, CHEESE OR DESSERT
MENU SENSATION 60€ : STARTER, MAIN DISH, CHEESE AND DESSERT
 VEGETARIAN MENU 44€ : STARTER, MAIN DISH AND DESSERT

STARTERS

Rosette of raw and candied heirloom tomatoes Kalamata black olive ice cream

Mackerel in Escabeche - Smoked herring roe Squid ink mayonnaise

Veal tataki - Anchovies - Goat cannelloni Tailed capers

Breton oysters in three ways: Andouille de Guémené, Granny Smith, Caviar de Sologne



Andalusian gazpacho

MAIN DISHES

Crispy Sweetbreads and Veal Kidneys in Beuchelle

Roast John Dory - Seaweed broth and Touraine saffron

Prawns flambéed with Armagnac - Lacquered with spices Heirloom tomato

Angus beef steak - Virgin sauce with cocoa nibs



Vegetable and Saffron Risotto

DESSERTS

Selection of matured cheeses

Caramelized millefeuille - Grilled melon Mint-lemon mousse

Chocolate sponge cake - White chocolate ganache with Vaatsiperifery pepper - strawberry

Poached yellow peach in Jasmin tea - Jasmin mousse Hazelnut tile



Raspberry macaron - Espelette pepper

ALL OUR DISHES ARE HOME MADE



NOS MENUS

MENU DÉGUSTATION : 84€

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

Foie gras de canard, mariné au Vouvray,
Chutney mangue abricot

Saint-Pierre rôti - Bouillon aux algues,
Safran de Touraine

Fraicheur du moment

Onglet de boeuf Angus - Sauce vierge au
grué de cacao

Assiette de fromages affinés

Génoise chocolat - Ganache chocolat
blanc au poivre Voatsiperifery - Fraise



OUR MENUS

MENU DÉGUSTATION 84€

*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, marinated with Vouvray ,
apricot mango chutney

Roast John Dory - Seaweed broth and
Touraine saffron

Chef's sorbet

Angus beef steak - Virgin sauce with cocoa
nibs

Selection of matured cheeses


Chocolate sponge cake - White chocolate
ganache with Voatsiperifery pepper -
strawberry

ALL OUR DISHES ARE HOME MADE




A LA CARTE


NOS ENTRÉES

| | |
|--|-----|
| Rosace de tomates anciennes crues et confites Glace olives de Kalamata | 18€ |
| Maquereaux en Escabèche - Oeufs de hareng fumés Mayonnaise encre de seiche | 19€ |
| Tataki de veau - Anchois - Cannelloni de chèvre Câpres à queue | 22€ |
| Huîtres bretonnes en trois façons : Andouille de Guémené, Granny Smith, Caviar de Sologne | 20€ |
| Foie gras de canard mariné au vouvray, chutney mangue abricot | 28€ |
| Saumon fumé | 24€ |
|  Gaspacho Andalou | 15€ |

NOS PLATS

| | |
|---|-----|
| Croustillant de Ris et Rognons de veau en Beuchelle | 28€ |
| Saint-Pierre rôti - Bouillon aux algues et Safran de Touraine | 27€ |
| Gambas flambées à l'Armagnac - Laquées aux épices Tomate ancienne | 26€ |
| Onglet de boeuf Angus - Sauce vierge au gruë de cacao | 27€ |
| Filet de bœuf façon "Rossini" et son jus | 35€ |
|  Risotto aux légumes et Safran | 18€ |


NOS DESSERTS

| | |
|---|-----|
| Assiette de fromages affinés | 12€ |
| Millefeuille caramélisé - Melon grillé Mousse menthe citron | 14€ |
| Génoise chocolat - Ganache chocolat blanc au poivre Voatsiperifery - Fraise | 14€ |
| Pêche jaune pochée au thé Jasmin - Mousse Jasmin Tuile noisette | 14€ |
|  Macaron framboise - Piment d'Espelette | 14€ |



A LA CARTE


STARTERS

| | |
|---|-----|
| Rosette of raw and candied heirloom tomatoes Kalamata black olive ice cream | 18€ |
| Mackerel in Escabeche - Smoked herring roe Squid ink mayonnaise | 19€ |
| Veal tatakı - Anchovies - Goat cannelloni Tailed capers | 22€ |
| Breton oysters in three ways: Andouille de Guémené, Granny Smith, Caviar de Sologne | 20€ |
| Duck foie gras, marinated with Vouvray, apricot mango chutney | 28€ |
| Smoked salmon | 24€ |
|  Andalusian gazpacho | 15€ |

MAIN DISHES

| | |
|---|-----|
| Crispy Sweetbreads and Veal Kidneys in Beuchelle | 28€ |
| Roast John Dory - Seaweed broth and Touraine saffron | 27€ |
| Prawns flambéed with Armagnac - Lacquered with spices Heirloom tomato | 26€ |
| Angus beef steak - Virgin sauce with cocoa nibs | 27€ |
| Beef tenderloin "Rossini" style and its sauce | 35€ |
|  Vegetable and Saffron Risotto | 18€ |

DESSERTS

| | |
|--|-----|
| Selection of matured cheeses | 12€ |
| Caramelized millefeuille - Grilled melon Mint-lemon mousse | 14€ |
| Chocolate sponge cake - White chocolate ganache with Voatsiperifery pepper - strawberry | 14€ |
| Poached yellow peach in Jasmin tea - Jasmin mousse Hazelnut tile | 14€ |
|  Raspberry macaron - Espelette pepper | 14€ |

ALL OUR DISHES ARE HOME MADE



MENU ENFANT

KIDS MENU

JUSQU'À 12 ANS / UNTIL 12 YEARS OLD

Les menus de la carte en demi portion :

Instant: 25€/Sensation: 30€

Classic menus also available for children, in half serving

OU

Entrée- Plat 15€ / Starters- Main Dishes 15€

Entrée -Plat - Dessert 22€/ Starters - Main dishes -Desert 22€

ENTRÉES

Terrine de Campagne du Chef

Saumon fumé

STARTERS

Our Chef terrin

Smoked salmon

PLATS

Blanc de Volaille accompagné de
écrasé de pomme de terre ou
légumes du moment

Poisson du jour accompagné de
écrasé de pomme de terre ou
légumes du moment

MAIN DISHES

Chicken breast served with mashed
potatoes or seasonal vegetables

Fish of the day with mashed
potatoes or seasonal vegetables

DESSERTS

Assortiment de glaces ou sorbets

Salade de fruits

DESSERTS

Assortment of ice creams or sorbets

Fruit salad



LES BOISSONS

VINS AU VERRE

BLANCS 12, 5 CL

| | |
|---|--------|
| BORDEAUX BLANC EL SEPTIMO 2021 | 6,00 € |
| CHINON CUVÉE BLANCHE CH. PAIN 2022 | 7,00 € |
| COTEAUX DU LAYON MOELLEUX DOMAINE DU PETIT VAL 2021 | 8,00 € |

ROSÉS 12,5 CL

| | |
|--|--------|
| CHINON-DOMAINE CHARLES PAIN « ROSÉ DE SAIGNÉE » 2021 | 7,00 € |
|--|--------|

ROUGES 12,5 CL

| | |
|---|---------|
| ST EMILION AOC LA CROIX FOURNEY 2019 | 6,00 € |
| ST EMILION GRAND CRU CHÂTEAU ZAYA 2018 | 9,00 € |
| ST EMILION GRAND CRU LA CROIX YOUNAN 2018 | 12,00 € |
| CHINON CUVÉE DU DOMAINE CHARLES PAIN 2021 | 7,00 € |

LES EAUX MINÉRALES

PLATES 75 CL

| | |
|---------------|-------|
| ABATILLES - | 8,00€ |
| AQUA CHIARA - | 4,50€ |

GAZEUSES 75 CL

| | |
|----------------|-------|
| BADOIT VERTE - | 8,00€ |
| CHATELDON - | 8,00€ |
| AQUA CHIARA - | 4,50€ |

Prix TTC / Service Compris

LES ÉVÈNEMENTS À VENIR DU CHÂTEAU DE BEAUVOIS

Dimanche 16 juin

Brunch

52€ adulte/27€ enfant

Vendredi 21 juin

Soirée Jazz!

Buffet de tapas et finger food

Orchestre

56€ adulte/28€ enfant

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Au Pied de l'Arbre - Saint-Etienne-de-Chigny (*légumes Bio*)

Champignons Du Breuil - Cinq-Mars-la-Pile (*Shiitakés & pleurotes Bio*)

Sologne frais - Blois (*Viande, volaille et charcuterie*)

Terre Azur - Tours (*Poissons, crustacés, légumes et fruits*)

Laiterie Verneuil - Verneuil-sur-Indre (*Lait, fromage*)

Fromagerie Maurice - Neuilly-le-Brignon

Nos plats étant préparés à partir de produits frais, ils peuvent être modifiés en fonction des arrivages.

Our dishes are made from fresh product, they can change following our delivery.