

NOTRE CARTE GASTRONOMIQUE

PROPOSÉE MIDI ET SOIR TOUS LES
JOURS JUSQU'AU 6 OCTOBRE

A PARTIR DU 7 OCTOBRE ,NOTRE
CARTE GASTRONOMIQUE VOUS
SERA PROPOSEE 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

Huitres 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 gruë de cacao

 Risotto aux légumes et Safran

NOS DESSERTS

Assiette de fromages affinés

Millefeuille Ananas caramélisé flambé au Rhum -
Mousse kiwi

Génoise chocolat - Ganache chocolat blanc au poivre
Voatsiperifery - Fraise

Financier noisette - Figue Rôtie - Mousse et sorbet
figue

 Macaron framboise - Piment d'Espelette



Notre menu végétarien est sans gluten

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 pineapple millefeuille flambéed
with rum - Kiwi mousse

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

Hazelnut Financier - Roasted Fig - Mousse and
fig sorbet

 Raspberry macaron - Espelette pepper



Our vegetarian menu is gluten free

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

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€
Huitres 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 grué 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 Ananas caramélisé flambé au Rhum - Mousse kiwi	14€
Génoise chocolat - Ganache chocolat blanc au poivre Voatsiperifery - Fraise	14€
Financier noisette - Figue Rôtie - Mousse et sorbet figue	14€
 Macaron framboise - Piment d'Espelette	14€



Nos plats végétariens sont sans gluten

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 tatakí - 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 pineapple millefeuille flambéed with rum - Kiwi mousse	14€
Chocolate sponge cake - White chocolate ganache with Voatsiperifery pepper - strawberry	14€
Hazelnut Financier - Roasted Fig - Mousse and fig sorbet	14€
 Raspberry macaron - Espelette pepper	14€



Our vegetarian dishes are gluten free

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 13 octobre
Brunch "Autours de la mer"
56€ adulte/27€ enfant

Samedi 26 octobre
Soirée musicale en compagnie du
Duo Gold' Azur
Concert suivi d'un diner
62€ adulte/35€ enfant

Week end des 30 novembre et 1er décembre
Murder Party "la disparition d'Agatha Christie"
A partir de 205€ par personne en pension
complète

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.