

NOS MENUS

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

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

 MENU VEGETARIEN 44€ : ENTRÉE, PLAT & DESSERT

NOS ENTRÉES

Pâté en croûte au cabillaud et grosses crevettes,
guacamole.  Concours Pâté en croûte 2024 (Clément)

Escargots de Touraine en persillade,
houmous et œuf parfait

Caillé de chèvre au piquillos, sot-l'y-laisse marinés au
soja, tomme de vache au Vouvray

Marinière de coquillages, asperge et ail noir

 Velouté des Caves de Touraine, Oeuf Parfait

NOS PLATS

Agneau en trois façons: épaule confite et
ail fumé, selle farcie shiitaké et côte
rôtie aux herbes

Lotte au citron noir et thé noir à la
bergamote

Faux filet au poivre concassé,
moutarde d'Orléans, sauce bordelaise

Pavé de maigre au Chinon blanc,
andouille de Guémené

 Potée de lentilles et légumes,
Tofu fumé

NOS DESSERTS

Assiette de fromages affinés

Dôme chocolat, fruit de la passion, gavotte au
chocolat, gel passion, glace au chocolat

Parfait glacé au fraises gariguettes et poivrons
rouges, sponge cake vanille

Dessert autour du pamplemousse :
Panacotta poivre de Timut, Arlette,
gel pamplemousse, pamplemousse frais et confit

 Entremet noix de coco et agrumes, dacquoise
noisette



OUR MENUS

- 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

Cod and shrimp pate en croute with guacamole

Touraine snails in parsley sauce, hummus
and Oeuf Parfait

Goat's curd with Piquillos, sot-l'y-laisse marinated in
soy, cow cheese with Vouvray

Shellfish, asparagus and black garlic marinière

 Caves de Touraine soup, Oeuf Parfait

MAIN DISHES

Lean fish with white Chinon and Guémené andouille
sausage

Faux filet with pepper, Orléans mustard, bordelaise
sauce

Lamb three ways: shoulder confit with smoked garlic,
saddle stuffed with shiitake and herb-roasted ribs

Monkfish with black lemon and bergamot black tea

 Lentil and vegetable potée, smoked tofu


DESSERTS

Selection of matured cheeses

Chocolate dome, passion fruit, chocolate
gavotte, passion gelato and chocolate ice
cream

Iced strawberry and red bell pepper parfait,
vanilla sponge cake

Grapefruit dessert : Timut pepper panacotta,
Arlette, grapefruit gel,
fresh and candied grapefruit

 Coconut and citrus cake with hazelnuts
dacquoise

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

Marinière de coquillages, asperge
et ail noir

Fraicheur du moment

Faux filet au poivre concassé, moutarde
d'Orléans, sauce bordelaise

Assiette de fromages affinés

Dôme chocolat, fruit de la passion,
gavotte au chocolat, gel passion,
glace au chocolat



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

Shellfish, asparagus and black garlic
marinière

Chef's sorbet

Faux filet with pepper, Orléans mustard,
bordelaise sauce

Selection of matured cheeses


Chocolate dome, passion fruit, chocolate
gavotte, passion gelato,
chocolate ice cream

ALL OUR DISHES ARE HOME MADE




A LA CARTE


NOS ENTRÉES

Caillé de chèvre au Piquillos, sot-l'y-laisse marinés au soja, tomme de vache au Vouvray	18€
Marinière de coquillages, asperge et ail noir	22€
Pâté en croûte aux cabillaud et grosses crevettes, guacamole	20€
Escargots de Touraine en persillade, houmous et œuf parfait	19€
Foie gras de canard mariné au vouvray, chutney mangue abricot	28€
saumon fumé	24€
 Velouté des Caves de Touraine, Oeuf Parfait	16€

NOS PLATS

Pavé de maigre au Chinon blanc, andouille de Guémené	26€
Faux filet au poivre concassé, moutarde d'Orléans, sauce bordelaise	27€
Agneau en trois façons: épaule confite et ail fumé, selle farcie shiitaké et côte rôtie aux herbes	28€
Lotte au citron noir et thé noir à la bergamote	27€
Filet de bœuf façon "Rossini" et son jus	35€
 Potée de lentilles et légumes, Tofu fumé	18€

NOS DESSERTS

Assiette de fromages affinés	12€
Dôme chocolat, fruit de la passion, gavotte au chocolat, gel passion, glace au chocolat	14€
Parfait glacé au fraises gariguettes et poivrons rouges, sponge cake vanille	14€
Dessert autour du pamplemousse : Panacotta poivre de Timut, Arlette, gel pamplemousse, pamplemousse frais et confit	14€
 Entremet Noix de coco et agrumes, dacquoise noisette	14€



A LA CARTE


STARTERS

Goat's curd with Piquillos, sot-l'y-laisse marinated in soy, cow cheese with Vouvray	18€
Shellfish, asparagus and black garlic marinière	22€
Cod and shrimp pate en croûte with guacamole	20€
Touraine snails in parsley sauce, hummus and Oeuf Parfait	19€
Duck foie gras, marinated with Vouvray, apricot mango chutney	28€
Smoked salmon	24€
 Caves de Touraine soup, Oeuf Parfait	16€

MAIN DISHES

Lean fish with white Chinon and Guéméné andouille sausage	26€
Faux filet with pepper, Orléans mustard, bordelaise sauce	27€
Lamb three ways: shoulder confit with smoked garlic, saddle stuffed with shiitake and herb-roasted ribs	28€
Monkfish with black lemon and bergamot black tea	27€
Beef tenderloin "Rossini" style and its sauce	35€
 Lentil and vegetable potée, smoked tofu	18€

DESSERTS

Selection of matured cheeses	12€
Chocolate dome, passion fruit, chocolate gavotte, passion gelato, chocolate ice cream	14€
Iced strawberry and red bell pepper parfait, vanilla sponge cake	14€
Grapefruit dessert : Timut pepper panacotta, Arlette, grapefruit gel, fresh and candied grapefruit	14€
 Coconut and citrus cake with hazelnuts dacquoise	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

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 10 mars 2024

Brunch dominical "Retour du printemps"

52€ adulte/27€ enfant

Dimanche 31 mars & lundi 01 avril 2024

Menu de Pâques

65€

Dimanche 14 avril 2024

Brunch dominical "le Bistrot de Beauvois"

52€ adulte/27€ enfant

Dimanche 5 mai 2024

Brunch dominical "Accord mets et thé"
en partenariat avec Betjeman et Barton

59€ adulte/33€ 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