

NOS MENUS

MENU INSTANT 46€ : ENTREE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

MENU SENSATION 56€ : ENTREE, PLAT, FROMAGE & DESSERT

NOS ENTRÉES

Oeuf parfait - Duxelle champignons des bois,
Filet mignon de Roi Rose Fumé

Noix de saint Jacques poêlées,
Girolles et Betterave rouge

Pâté en croûte de faisan et Foie Gras,
Pickles de légumes de saison

Sardine marinée, Tapenade Olive Noire,
Encornet farci au tourteau et combava

NOS PLATS

Ballotine de Volaille du Gâtinais farcie
aux cèpes,
sauce au Chinon blanc et morilles

Filet de Saint-Pierre rôti,
Cromesquis de pied de cochon,
sauce oseille

Lièvre à la Royale et Foie Gras
(supplément 3€)

Noix de Saint Jacques Rôties,
Mousseline Panais-Noisette Grillée,
Jus de veau Terre et Mer

NOS DESSERTS

Assiette de fromages affinés

Tarte soufflée chocolat caramel,
glace au gruê de cacao

Baba au rhum, compotée de coing, chantilly vanille

Mille-feuille d'ananas croustillant, Mousse ananas,
grenade et citron caviar



OUR MENUS

MENU INSTANT 46€ : STARTER, MAIN, CHEESE OR DESSERT
MENU SENSATION 56€ : STARTER, MAIN, CHEESE AND DESSERT

STARTERS

Oeuf Parfait, Woodland mushrooms, smoked filet
mignon of pink king pork

Pan-fried scallops,
chanterelles and beet

Pie in crust Pheasant and Foie Gras,
seasonal vegetable pickles

Marinated sardine, black olive tapenade,
Squid stuffed with crab and combava

MAIN DISHES

Ballotine of Gâtinais poultry stuffed with ceps,
white Chinon and morel sauce

Roasted filet of John-Dory,
Cromesquis of pig's trotter, sorrel sauce

Hare à la Royale and Foie Gras
(Supplement 3€)

Roasted scallops,
Grilled parsnip and hazelnut puree,
Veal Jus Land and Sea

DESSERTS

Selection of matured cheeses

Chocolate and caramel tart,
and cacao ice cream

Rum baba, quince compote, vanilla
whipped cream

crispy pineapple mille-feuille, pineapple
mousse, pomegranate and lemon caviar

ALL OUR DISHES ARE HOME MADE



NOS MENUS

MENU DÉGUSTATION : 82€

*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

Noix de Saint Jacques poêlées,
Girolles, et Betterave rouge

Fraicheur du moment

Ballotine de Volaille du Gâtinais farcie
aux cèpes,
sauce au Chinon blanc et morilles

Assiette de fromages affinés

Tarte soufflée chocolat caramel,
glace au grué de cacao



OUR MENUS

MENU DÉGUSTATION 82€

*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

Pan-fried scallops,
chanterelles and beet

Chef's sorbet

Ballotine of Gâtinais poultry stuffed with
ceps,
white Chinon and morel sauce

Selection of matured cheeses

Chocolate and caramel tart,
and cacao ice cream

ALL OUR DISHES ARE HOME MADE



A LA CARTE

NOS ENTRÉES

Oeuf parfait - Duxelle champignons des bois, Filet mignon de Roi Rose Fumé	16€
Noix de saint Jacques poêlées, Girolles et Betterave rouge	18€
Pâté en croûte de faisán et Foie Gras, Pickles de légumes de saison	20€
Sardine marinée, Tapenade Olive Noire, Encornet farci au tourteaux et combava	18€
foie Gras de Canard mariné au vouvray ,chutney mangue abricot	25€
Saumon fumé	18€

NOS PLATS

Ballotine de Volaille de Gâtinais farcie aux cèpes sauce au chinon Blanc et morilles	26€
Filet de Saint Pierre Rôti.Cromesquis de pied de cochon sauce oseille	27€
Lièvre à la Royale et Foie Gras	28€
Noix de Saint Jacques Rôties - Mousseline Panais Noisette Grillée jus de Veau Terre et Mer	27€
Filet de bœuf façon « Rossini » et son jus	32€
Assiette gourmande de légumes frais	18€

NOS DESSERTS

Assiette de fromages affinés	12€
Tarte soufflée chocolat caramel, glace au grué de cacao	12€
Baba au rhum, compotée de coing, chantilly vanille	12€
Mille-feuille d'ananas croustillant, Mousse ananas, grenade et citron caviar	12€



A LA CARTE

STARTERS

Oeuf Parfait, Woodland mushrooms, smoked filet mignon of pink king pork	16€
Pan-fried scallops, chanterelles and beet	18€
Pie in crust Pheasant and Foie Gras, seasonal vegetable pickles	20€
Marinated sardine, black olive tapenade, Squid stuffed with crab and combava	18€
Duck foie gras, marinated with Vouvray, apricot mango chutney	25€
Smoked salmon	18€

MAIN DISHES

Ballotine of Gâtinais poultry stuffed with ceps, white Chinon and morel sauce	26€
Roasted filet of John-Dory, Croustis of pig's trotter, sorrel sauce	27€
Hare à la Royale and Foie Gras	28€
Roasted scallops, Grilled parsnip and hazelnut puree, Veal Jus Land and Sea	27€
Beef tenderloin "Rossini" style and its sauce	32€
Plate of fresh vegetables	18€

DESSERTS

Selection of matured cheeses	12€
Chocolate and caramel tart, and cacao ice cream	12€
Rum baba, quince compote, vanilla whipped cream	12€
crispy pineapple mille-feuille, pineapple mousse, pomegranate and lemon caviar	12€

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: 23€/Sensation: 27€

Classic menus also available for children, in half serving
OU

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

Entrée - Plat - Dessert 20€/ Starters - Main dishes - Desert 20€

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 ZAYA BLANC, SAUVIGNON 2022	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

Week-end du 16 & 17 mars 2024

Murder Party "la troublante disparition d'Agatha Christie"

Dimanche 10 mars 2024

Brunch dominical "Retour du printemps"

Dimanche 31 mars & lundi 01 avril 2024

Menu de Pâques

Dimanche 14 avril 2024

Brunch dominical "le Bistrot de Beauvois"