

CHATEAU



COLBERT

*Menu Louis XVI 49 € (entrée, poisson ou viande et dessert)*

*Menu Stofflet 64 € (entrée, poisson et viande, dessert)*

*Supplément fromage : 9 €*

*Entrées : 20 €*

*Terrine de ris de veau braisés aux girolles, Salade de notre potager aux herbes folles*

*Langoustines en voile de radis daïkon, Légumes croquants, Vinaigrette miel-romarin*

*Foie gras frais de canard de Chalandray au Pineau des Charentes, Melon mariné*

*Poissons : 25 €*

*Saint-Pierre à la plancha en grecque d'artichauts et tomates confites, Sucrs de cuisson, Huile d'olives mûres au paprika*

*Dos de sandre de pays de notre pêcheur Martial Barraud, Mousseline de céleri aux noisettes, Sauce vineuse au Chinon*

*Médaille de lotte rôtie au poivre de Timut, Caviar d'aubergines au basilic citron, Risotto d'épeautre, Emulsion fenouil*

*Viandes : 29 €*

*Mignon de veau Bio en croûte d'olives Taggiasca, Fricassée de girolles et fèves, Jus tranché à la sarriette*

*Poitrine de Pigeonneau de Maulévrier rôtie, Cuisse en pastilla aux fruits secs, Gnocchis, Blette braisée*

*Filet de bœuf Bio doré au sautoir, Echalotes glacées, Rattes nouvelles confites, Jus corsé au Porto*

*Fromages : 12 €*

*Une sélection de fromages chez Rodolphe Le Meunier, M.O.F, et de notre producteur local la ferme Gaborit*

*Desserts : 15 €*

*Douceur gourmande aux framboises, Crème citron, Biscuit léger à la pistache*

*Dôme exotique au chocolat Grand Cru Bio Andoa 70%, Croustillant au grué cacao, Crème glacée au fruit de la passion*

*Millefeuille caramélisé à la vanille Bourbon et fraises du Val de Loire, Sorbet du même fruit*

*Prix nets, Service compris TVA 10 %*

*\*\* Tous nos plats sont cuisinés dans notre établissement. cependant les produits que nous proposons sont soumis aux variations*