



Tous nos plats sont « fait maison » ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts

## Le Gourmet 29,40 €

Menu à 29,40 euros, entrée au choix + plat au choix + fromage ou dessert

\*\*\*\* Mise en Bouche \*\*\*\*

**Piquillos Farcis à la Brandade de Morue, Jus Corsé au Piment d'Espelette** 10,10  
(piquillos stuffed with cod brandade spices juice of espelette pimento)

**Tartellette d'Andouille du Perche et Pommes, Duxelle et Polenta, Crème Acidulée** 10,10  
(tarte hot wiht andouille of perche, apples, mushroom and cream)

**Entrée du Menu Médiéval** 10,10  
(start of menu medieval)

\*\*\*\* Intermède Fraîcheur \*\*\*\*

**Couscous du Pêcheur Fumet de Tomate à U'nfusion de Badiane** 15,00  
(fish on couscous with tomatoes and star anised sauce)

**Merlan de Charolais Vendangeur, Purée de Patate Douce et Champignons** 15,00  
(beef sliced with red wine sauce and mushroom)

**Plat du Menu Médiéval** 15,00  
(dish of menu medieval)

\*\*\*\*\*

**Fromage ou Dessert Choisi dans la Carte**

Fromage et Dessert dans le menu Supplément de 5,50 €

(cheese or desert chosen from the desert menu)

## Formule du Gourmandin 21,50 €

(entrée + plat) ou ( plat + dessert signalé par \* ) servie à déjeuner du mercredi au vendredi (hors jours fériés)



## Le Gastronomes 37,20 €

Menu à 37,20 euros, entrée au choix + plat au choix + fromage ou dessert

\*\*\*\* Mise en Bouche \*\*\*\*

**Foie Gras de Canard et Son Chutney Pommes Passions et ses Pains Grillés** 16,60  
(duck foie gras with apple chutney passion, and grilled bread)

**Risotto aux Champignons du Moment et sa Crème Mousseuse au Poirre Long** 14,60  
(season mushroom on risotto with emulsified cream of pepper)

\*\*\*\* Intermède Fraîcheur \*\*\*\*

**Paré de Poisson Rôti au Beurre, Coco de Paimpol et Chorizo** 18,40  
(peace of fish roasted with butter on paimpol beans with chorizo)

**Magret de Canard à la Plancha, au Chou, Sauce Bigarrade** 18,40  
(duck breast cook on the plancha with kale and oranges vinegar sauce)

\*\*\*\*\*

**Fromage ou Dessert Choisi dans la Carte**

Fromage et Dessert dans le menu Supplément de 5,50 €

(cheese or desert chosen from the desert menu)



# L'Épicurien

49,00 €

Menu à 49,00 euros, entrée au choix + plat au choix + fromage ou dessert

\*\*\*\*\* Mise en Bouche \*\*\*\*\*

**Feuilletine de Homard, Wok de Légumes et Vinaigrette de Gingembre et Sésame** 19,00  
(feuilletine of lobster on assorted of vegetables cooked in wok and sesame fresh dressing)

**Escalopes de Foie Gras Poelées, Purée de Légumes Racines, Ecume de Lard** 19,00  
(foie gras escalope pan fried on vegetables purée with fat emulsified sauce)

\*\*\*\*\* Intermède Fraîcheur \*\*\*\*\*

**Le Demi Pigeonneau, le Filet Rôti au Beurre Yuzu, Aile et Cuisse en Pastilla** 26,00  
(half squab, roast filet Yuzu butter, wing and thighs Pastilla)

**Filets de Poisson Grillés, Compotée Bette et Fenouil, Tapenade, Huile des Baux** 26,00  
(fish fillet grilled on fenel and beet cooked with carry, tapenale and olive oill)

\*\*\*\*\*

**Fromages ou Dessert Choisi dans la Carte**

(cheese or desert chosen from the desert menu)

Fromage et Dessert dans le menu Supplément de 5,50 €



## La Carte des Desserts

Les desserts sont à commander au début du repas, merci d'avance.

\*\*\*\*\*

**L'Ardoise de Fromages d'Ici et d'Ailleurs et sa Salade \*** 9,00  
(assorted of cheese and salad fresh)

**Gratin de Fruits de la Passion et son Coulis de Fruits Rouges \*** 9,00  
(passion fruit cream gratinated with red fruits coulis)

**Aumonière Croustillante de Figs Fraiches à la Liqueur de Framboise** 9,00  
(Chaplain crisp fresh figs in raspberry liqueur)

**Millefeuille à ma Façon et sa Crème Glacée Caramel au Beurre Salé** 9,00  
(millefeuilles of chef with caramel ice cream)

**Assortiment de nos Sorbets du Moment Faits Maison \*** 9,00  
(home made sorbet assortment)

**Le Biscuit Coulant de Chocolat Noir, Sirop de Thé Lacté** 9,00  
ℓ(black chocolate biscuit served tepid tea sirup with milk)

**Le Soufflé Glacé au Grand Marnier Cordon Rouge \*** 9,00  
(grand marnier chilled soufflé)

**Le Dessert Médiéval « Croutes Dorées et Crème de Cerise »** 9,00  
(Cherry cream and french toast)

**L'Assiette Gourmande de Desserts** (6,00 euros de supplément avec le menu) 13,00  
(three deserts in assortment)

**Le Moka Gourmand \*** 9,00  
(coffee with assorted of dessert)

**Le Grand Assortiment de Tous nos Desserts** (20,00 euros de supplément avec le menu) 29,00  
(assortiment of all desert)

**Tous ces Plats sont Facturés à la Carte selon les Prix en Marge  
Votre repas sera accompagné de notre Pain Maison**



## L'Apicius 63,00 €/pers

Cuisinier Officiel de L'empereur Tibère,  
il a professé l'art de la bonne chère.

Nous avons concocté pour vous ce menu dégustation  
pour L'ensemble des convives de votre table.

Composé de nos meilleures spécialités du moment,  
pour vous en faire voir de toutes les saveurs.

D      *Mise en Bouche*  
\*\*\*\*\*  
E      « *De la Basse Cour* »  
(of the farm)  
G      \*\*\*\*\*  
U      « *De la Mer* »  
(of the sea)  
S      \*\*\*\*\*  
T      « *Du Grand Large* »  
(of the sea)  
A      \*\*\*\*\*  
T      « *De la Ferme* »  
(of my campaing)  
I      \*\*\*\*\*  
O      « *De mon Terroir* »  
(of my country)  
N      \*\*\*\*\*  
      « *De mes saveurs Sucrées* »  
(of the sugar )  
      \*\*\*\*\*

(table de 2 pers minimum)



## Le Médiéval

26,50€

*Ce Menu Médiéval vous est proposé grâce à la collaboration  
des membres du personnel du Château de Châteaudun  
et de Monsieur Bruno Lauriou Historien , Professeur agrégé médiéviste reconnu.*

\*\*\*\*\*

Premier Service

«Escabèche de Taverne »

( fish fillet cooked in white wine with vinegar and spices served cold)

\*\*\*\*\*

Second Service

«Caille Rôtie en Broche »

« Champignons Sautés aux Epices»

(quail roasted and mushroom with spices)

\*\*\*\*\*

Issue

«Croûtes Dorées et Crèmes de Cerises»

(Cherry cream and french toast)

\*\*\*\*\*

Boute-hors

«Orangeât confit, Calisson et Pâtes de Pommes»

et son Verre d'Hypocras

(hypocras wine and sweetnet confectionery)

\*\*\*\*\*

*En souhaitant avoir satisfait votre curiosité culinaire*



## Le Petit Gastronomes

13,50 €

\*\*\*\*\* (ce menu est servi aux enfants de moins de 12 ans )

**Pour que tu puisses toi aussi participer à la fête ! à toi de choisir...**

*Coco Poché Façon Grand-Mère* (poached egg grand mother cook) 5,00€

*Risotto aux Crevettes et sa Crème Mousseuse* (shrimp risotto and fluffy cream) 5,00€

\*\*\*\*\*

*Pièce du Boucher, sauce du Chef* (piece of butcher and chef sauce) 8,00€

*Filet de Poisson au Beurre de Noisette* (filet fish ) 8,00€

\*\*\*\*\*

*Glace ou Sorbet Maison* (ice cream or sorbet home made) 4,00€

*Gateau au Chocolat et sa Glace Vanille* (chocolate cake with vanilla ice cream) 4,00€

\*\*\*\*\*

**Si tu manges bien une surprise t'attend à la fin du repas.**

**Bon appétit...**

