



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

Le Gourmet 29,90 €

Menu à 29,90 euros, entrée au choix + plat au choix + fromage ou dessert

**** Mise en Bouche ****

Oeuf Bio Poché sur Pain Perdu aux Epices, et Cappucino de Foie Gras 10,50
(boiled egg on french toast flavoured with spices and foie gras emulsified cream)

Mousseline de Poissons servie Chaude, et son Emulsion Safranée 10,50
(fish mouss served hot and emulsified sauce flavoured with saffron)

Entrée du Menu Médiéval 10,50
(start of menu medieval)

**** Intermède Fraîcheur ****

Couscous du Pêcheur, Fumet de Tomate à l'infusion de Badiane 15,50
(fish on couscous with tomatoes and star anised sauce)

Merlan de Charolais Vendangeur, Purée de Patate Douce et Champignons 15,50
(beef sliced with red wine sauce and mushrooms)

Plat du Menu Médiéval 15,50
(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 22,00 €

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



Le Gastronomes 37,80 €

Menu à 37,80 euros, entrée au choix + plat au choix + fromage ou dessert

**** Mise en Bouche ****

Foie Gras de Canard , Son Chutney Pommes Passions et ses Pains Grillés 17,00
(duck foie gras with apple chutney passion, and grilled bread)

Risotto aux Champignons du Moment et sa Crème Mousseuse au Poirre Long 15,00
(season mushroom on risotto with emulsified cream of pepper)

**** Intermède Fraîcheur ****

Paré de Poisson Cuit sur Peau, Purée Panais et Topinambour au Beurre d'Agrumes 18,50
(piece of fish roasted on skin with jerusalem artichoke, parsnip puree and citrus sauce)

Magret de Canard à la Plancha, au Chou, Sauce Bigarrade 18,50
(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

49,80 €

Menu à 49,80 euros, entrée au choix + plat au choix + fromage ou dessert

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

Noix de Saint Jacques Rôties, sur Pain Grillé à la Moëlle, Émulsion d'Échalotes 20,00
(roasted scallops on toast with marrow, shallot emulsion)

Escalopes de Foie Gras Poelées, Purée de Légumes Racines, Vinaigrette d'Oranges 20,00
(foie gras escalope pan fried on vegetables purée with orange french dressing)

***** Intermède Fraîcheur *****

Poisson selon Arrivage en Pot au Feu de la Mer au Beurre d'Huîtres et Basilic 28,00
(fish and vegetable of sea with oyster butter and basil)

Carré de Veau Filet à la Crème Infusée de Morilles, Polenta Crémeuse, Champignons 28,00
(veal pan fried with morel cream)

Fromages ou Dessert Choisi dans la Carte

(cheese or dessert chosen from the dessert 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)

Dacquoise au Chocolat Gianduja, Crème Glacée à la Vanille Bourbon 9,00
(almond and chutnuts biscuit with gianduja chocolate with vanilla ice cream)

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
(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 « Croustes 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 deserts)

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

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



L'Apicius 65,00 €/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

«Oeufs en Civet»

(boiled eggs in red wine and onion sauce)

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...