

NOTRE CARTE GASTRONOMIQUE

NOTRE CARTE GASTRONOMIQUE
EST PROPOSEE TOUS LES SOIRS
AINSI QUE LE MIDI LES SAMEDIS ET
DIMANCHES

NOS MENUS

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

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

 MENU VÉGÉTARIEN 44€ : ENTRÉE, PLAT & DESSERT


NOS ENTRÉES

Raviole de homard - Moule de Bouchot en Mouclade charentaise

Pithiviers de Colvert et foie gras - Jus corsé

Râble de lapin farci aux cèpes, figue et noisette

Noix de Saint-Jacques snackée - Déclinaison de topinambour

 Velouté de butternut - Noisette - Œuf parfait

NOS PLATS

Quenelle de brochet - Sauce homardine et brunoise de légumes

Paleron de veau - Jus corsé au poivre Voatsiperifery

Lotte infusée aux champignons des bois et café

Lièvre à la Royale (*supplément de 5€*)

 Tajine de légumes rôtis - Semoule et raisin


NOS DESSERTS

Assiette de fromages affinés

Pavlova chocolat betterave - Betterave confite et sorbet épinard

Financier combava et cédrat confit - Coing et orange sanguine

Millefeuille Ananas caramélisé flambé au Rhum - Mousse kiwi

 Rose des sables - Mousse goyave et fruits exotiques



Notre menu végétarien est sans gluten

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

Lobster ravioli - Bouchot mussel in Charentaise Mouclade

Mallard and foie gras Pithiviers - Full-bodied jus

Rabbit saddle stuffed with porcini mushrooms, figs and hazelnuts

Snacked scallops - Jerusalem artichoke declension

 Butternut velouté - Hazelnut - Egg parfait

MAIN DISHES

Pike quenelle - Lobster sauce and vegetable brunoise

Veal chuck - Voatsiperifery pepper full-bodied jus

Monkfish infused with wild mushrooms and coffee

Hare "à la Royale" (5€ supplement)

 Roasted vegetables Tajine - Semolina and raisin

DESSERTS

Selection of matured cheeses

Chocolate and beet Pavlova - Candied beet and spinach sorbet

Kaffir lime Financier - Candied citron - Quince and blood orange

Caramelized pineapple millefeuille flambéed with rum - Kiwi mousse

 Rose des sables - Guava and exotic fruits mousse



Our vegetarian menu is gluten free

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

Noix de Saint-Jacques snackée
Déclinaison de topinambour

Fraicheur du moment

Paleron de veau - Jus corsé au poivre
Voatsiperifery

Assiette de fromages affinés

Financier combava et cédrat confit
Coing et orange sanguine



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

Snacked scallops - Jerusalem artichoke
deglacé

Chef's sorbet


Veal chuck - Voatsiperifery pepper
full-bodied jus

Selection of matured cheeses


Kaffir lime Financier and candied citron
Quince and blood orange

A LA CARTE


NOS ENTRÉES

Pithiviers de Colvert et foie gras - Jus corsé	22€
Râble de lapin farci aux cèpes, figue et noisette	18€
Raviole de homard - Moule de Bouchot en Mouclade charentaise	22€
Noix de Saint-Jacques snackée - Déclinaison de topinambour	20€
Foie gras de canard mariné au vouvray, chutney mangue abricot	28€
Saumon fumé	24€
 Velouté de butternut - Noisette - Œuf parfait	15€

NOS PLATS

Quenelle de brochet - Sauce homardine et brunoise de légumes	26€
Paleron de veau - Jus corsé au poivre Voatsiperifery	28€
Lotte infusée aux champignons des bois et café	27€
Lièvre à la Royale	35€
Filet de bœuf façon "Rossini" et son jus	35€
 Tajine de légumes rôtis - Semoule et raisin	18€

NOS DESSERTS


Assiette de fromages affinés	12€
Pavlova chocolat betterave - Betterave confite et sorbet épinard	14€
Financier combava et cédrat confit Coing et orange sanguine	14€
Millefeuille Ananas caramélisé flambé au Rhum Mousse kiwi	14€
 Rose des sables - Mousse goyave et fruits exotiques	14€




Nos plats végétariens sont sans gluten

A LA CARTE

STARTERS

Lobster ravioli - Bouchot mussel in Charentaise Mouclade	22€
Mallard and foie gras Pithiviers - Full-bodied jus	18€
Rabbit saddle stuffed with porcini mushrooms, figs and hazelnuts	22€
Snacked scallops - Jerusalem artichoke declension	20€
Duck foie gras, marinated with Vouvray, apricot mango chutney	28€
Smoked salmon	24€
 Butternut velouté - Hazelnut - Egg parfait	15€

MAIN DISHES

Pike quenelle - Lobster sauce and vegetable brunoise	26€
Veal chuck - Voatsiperifery pepper full-bodied jus	28€
Monkfish infused with wild mushrooms and coffee	27€
Hare "à la Royale"	35€
Beef tenderloin "Rossini" style and its sauce	35€
 Roasted vegetables Tajine - Semolina and raisin	18€

DESSERTS

Selection of matured cheeses	12€
Chocolate and beet Pavlova - Candied beet and spinach sorbet	14€
Kaffir lime Financier - Candied citron - Quince and blood orange	14€
Caramelized pineapple millefeuille flambéed with rum - Kiwi mousse	14€



Our vegetarian dishes are gluten free



Rose des sables - Guava and exotic fruits mousse 14€

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

Assortment of ice creams or sorbets

Fruit salad

LES BOISSONS

VINS AU VERRE

BLANCS 12,5 CL

BORDEAUX BLANC ZAYA 2022	6,00 €
CHINON CUVÉE BLANCHE CH. PAIN 2023	7,00 €
COTEAUX DU LAYON MOELLEUX DOMAINE DU PETIT VAL 2022	8,00 €

ROSÉS 12,5 CL

CHINON-DOMAINE CHARLES PAIN « ROSÉ DE SAIGNÉE » 2022	7,00 €
COTE DE PROVENCE - CHARMÉ DES DEMOISELLES 2023	7,00 €

ROUGES 12,5 CL

ST EMILION AOC LA CROIX FOURNEY 2019	6,00 €
ST EMILION GRAND CRU CHÂTEAU ZAYA 2020	9,00 €
ST EMILION GRAND CRU LA CROIX YOUNAN 2018	12,00 €
CHINON CUVÉE DU DOMAINE CHARLES PAIN 2023	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

Samedi 26 octobre

Soirée musicale en compagnie du

Duo Gold' Azur

Concert suivi d'un diner

62€ adulte/35€ enfant

Week end des 30 novembre et 1er décembre

Murder Party "la disparition d'Agatha Christie"

A partir de 205€ par personne en pension
complète

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

Nos plats étant préparés à partir de produits frais, ils peuvent être modifiés en fonction des arrivages.

Our dishes are made from fresh product, they can change following our delivery.