



Cartes et Menus

Restaurant Gastronomique



Les entrées / Starters

Pressé : Pintade* de Racan / feuille de figuier / citron / champignons / huile "noir" d'olive <i>Pressed: guinea fowl* from Racan / fig leaf / lemon / mushrooms / "black" olive oil</i>	32,00€
Pieds de couteaux, champignons des cueillettes et noisette <i>Razor clams / mushrooms and hazelnut</i>	35,00€
Homard bleu en émietté : Haricots Michelet, tomate Evergreen et "Rhum Bologne XO" <i>Blue lobster: Michelet beans, Evergreen tomato and "Rum Bologne XO"</i>	35,00€
Noix de St Jacques rôties au lait de coco, cacahuètes, patates douces et citron caviar <i>Roasted scallops with coconut milk, peanuts, sweet potatoes and lemon caviar</i>	34,00€

Les plats / Main dishes

Lotte rôtie, citron brûlé, pois chiche du pays Lochois et pignons de pin <i>Roasted monkfish, burnt lemon, pine nuts and chickpeas from Lochois</i>	58,00€
Noix de St Jacques à la plancha, jus de mucilage, chou-fleur au grué de cacao et trompettes <i>Scallops "à la plancha", "mucilage" juice, cauliflower with cacao nibs and trumpet mushroom</i>	63,00€
Fricassée : cèpes, encornet / café et "lardo maison" <i>"Fricassée": ceps mushroom / squid / coffee and "homemade lardo"</i>	59,00€
Canard Colvert de chasse Française, betteraves, cannellier et pâte de quetsches (pour 2 pers) <i>Mallard duck* from French hunt, beetroot, cinnamon and plum paste (for 2 pers)</i>	126,00€
Bœuf "Rouge des Prés"* rôti/mariné, butternut à la flamme et graine de courge <i>Roasted/marinated beef "Rouge des Prés"*, butternut "à la flamme" and pumpkin seed</i>	63,00€

*Origine France

(Prix nets TTC)



Fromage / Cheese

Plateau de fromage de notre terroir et d'ailleurs...

Cheese board from our area and elsewhere...

22,00€

Les desserts / Dessert

Soufflé chaud au cassis de Touraine, sorbet au cassis frais

Warm soufflé with blackcurrant from Touraine and blackcurrant sorbet

25,00€

Chocolat des Îles Salomon, céleri branche et café

Chocolate from Salomon Island, celery and coffee

25,00€

Mirabelles de la maison Buron, roquette et "Pithiviers noisette"

Mirabelle from Buron, arugula and hazelnut "Pithiviers"

25,00€

Trompettes de la mort aux parfums d'humus et glands de chênes

Humus-scented mushroom "death trumpets" and oak acorns

25,00€

Cucurbitacées en salade, clémentine de St Genouph, et graines de courges

Cucurbits in salads, clementines from St Genouph, and pumpkin seeds

25,00€

*Origine France

(Prix nets TTC)

Menu "Automne" 2024



185,00€ par personne / per person

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table le vendredi et samedi soir

Dernière prise de commande à 20h30

This menu is served for the whole table on Friday and Saturday evenings

Last order taken at 8.30pm

**Caviar d'Aquitaine, haricots "Michelet",
tomate Evergreen et "Rhum Bologne XO"**

*Caviar from Aquitaine, "Michelet" beans,
Evergreen tomato and "Rhum Bologne XO"*

Pieds de couteaux, champignons de cueillette et noisette

Razor clams / mushrooms and hazelnut

**Crevettes impériales des Marais Charentais, citron brûlé,
pignons de pins et pois chiche du pays Lochois**

*Imperial shrimps from Charentes, burnt lemon,
pine nuts and chickpeas from Loches*

**Noix de St Jacques à la plancha, jus de mucilage,
chou-fleur au grué de cacao et trompettes**

*Scallops "à la plancha", "mucilage" juice,
cauliflower with cacao nibs and trumpet mushroom*

Bœuf "Rouge des Prés"* rôti/mariné, butternut à la flamme et graines de courge

Roasted/marinated beef "Rouge des Prés", butternut "à la flamme" and pumpkin seed*

**Canard Colvert de chasse Française, betteraves,
feuille de cannellier et pâte de quetsches**

Mallard duck from French hunt, beetroot,
cinnamon and plum paste*

Yaourt aux épices, coings de région et caramel de bière

Yogurt with spices, quince from the area and beer caramel

Chocolat des îles Salomon, céleri branche et café

Chocolate from Salomon Island, celery and coffee

Raisin, levure et vin de Chinon

Grapes, yeast and wine from Chinon

***Origine France**

(Prix nets TTC)

Hôtel**-Restaurant* – Rue du Cèdre – 37530 Chargé-Amboise**

Tél : +33.2.47.57.23.67 / contact@chateaudepray.fr / <https://www.chateaudepray.fr/fr/>

Menu Terroir



65,00€ par personne / per person

**Sablé : maïs de St Genouph,
carvi et légumes croquants**

*Shortbread: corn from St Genouph,
caraway and crunch vegetables*

**Mijoté de queue de bœuf*, champignons de cueillette,
coriandre et gingembre du "Saugé"**

Stewed beef tail / mushroom from the area,
coriander and ginger from "Saugé"*

**Mirabelles de la maison Buron,
roquette et "Pithiviers noisette"**

*Mirabelle from Buron,
arugula and hazelnut "Pithiviers"*

*Origine France

(Prix nets TTC)

Menu Complet

91,00€ par personne / per person

**Tartelette feuilletée : Cornue des Andes,
framboise et rouget mariné à l'estragon**

*Puff pastry tartlet: tomatoes "Cornue des Andes",
raspberry and marinated red mullet in tarragon*

**Daurade Royale "boucanée" à la feuille de figuier,
aubergines zébrées et shiitaké**

*Sea bream "boucanée" with fig leaf,
zebra eggplants and "shiitaké"*

**Cochon fermier* / champignons de cueillette /
café / oseille / "lardo maison"**

Farm pork / mushrooms from the area /
sorrel / "homemade lardo"*

**Yaourt aux épices,
coings de région et caramel de bière**

*Yogurt with spices,
quince from the area and beer caramel*

Raisins, levure et vin de Chinon

Grapes, yeast and wine from Chinon

*Origine France

(Prix nets TTC)