



Menu de la Saint Sylvestre

New Year's Eve Menu

(Diner du 31 décembre)
(Dinner on 31st of December)

230,00€ hors boissons avec animation musicale
230.00€ excluding drinks with musical entertainment

**Langoustine de nos côtes juste flashée,
coing, chicoré et agrumes**
*"Flash-cooked" langoustine, quince,
chicory and citrus fruits*

Ormeau sauvage confit : maltaise et safran "Bio" de Stéphanie Cailleteau
Candied wild Abalone: Maltese and saffron "Organic" from Stéphanie Cailleteau

**Huitres spéciales Gillardeau n°3
et foie gras de canard aux algues noix du pays Lochois**

*Gillardeau oysters n°3
and duck foie gras with seaweed nuts from Loches*

**Filet de biche mariné à la lie, céleri, cazette
et consommé "Chenin nouveau"**

*Marinated filet of doe with lees, celery, hazelnuts
and "Chenin nouveau" consommé*

**Gros rouget : sauce "civet",
oignons doux et "trofiettes maison"**

*Red mullet: "civet" sauce,
sweet onions and homemade "trofiettes"*

**"Vol au Voile" : Poularde fermière de Michel Revault,
cuvée "Voile" de Julie et Benoit Mérias, cèpes confits, truffes et café**

*"Vol au Voile": Farm poularde from Michel Revault, "Voile" wine from Julie and Benoit Mérias,
candied porcini mushrooms, truffles and coffee*

**Un air de "Bretzels" : Sainte Maure blanc/vanille
et myrtilles de Touraine**

*An air of "Bretzels": Sainte Maure white/vanilla
and blueberries from Touraine*

Esprit de pain au chocolat

Spirits of "pain au chocolat"

Souvenir des forêts Vosgiennes : sapin et pomme de la famille Buron

Souvenir from the Vosges forests: fir and apple from Buron's family

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

Tél : 02 47 57 23 67 contact@chateaudepray.fr

www.chateaudepray.fr