

PLATEAU REPAS DU CHEF

Uniquement durant les jours de fermeture du restaurant

Only during restaurant closure days

Service de 19h30 à 21h - Commande à faire avant 18h30

Service from 7:30pm to 9:00pm - Order to do before 6:30pm

Bon P'tit Plat



Fait maison

Home made

Les Entrées / Starters 14,00€

Velouté : Haricots michelets, lait de coco et morteau grillée

"Velouté" : "Michelet" white beans, coconut milk and grilled "morteau" sausage

Rillette maison : Bœuf cidré, toast et boutons d'ail des ours au vinaigre

"Home-made Rilette": Cider beef, toast, and wild garlic with vinegar

**Vapeur d'asperges blanches du Richelais, faisselle de chèvre de la maison
Limouzin, cazette et herbes fraîches**

Steamed white asparagus, fresh goat cheese, torrefied hazelnut and fresh herbs

Les Plats / Main courses 19,50€

**Saucisse de campagne "maison", lentilles du pays Lochois
et moutarde de Jumièges**

Home-made sausage, lentils and Jumieges mustard

Biscuit moelleux de cabillaud, pépinette, chou-fleur et sarrasin

Cod fish cake, pasta, cauliflower and buckwheat

Petit épeautre "bio", asperges vertes, jambon sec "maison" et vieux balsamique

Organic einkorn, green asparagus, homemade dry ham and old balsamic vinegar

Les Fromages / Cheese 10,00€

Assiette de 3 fromages

Cheese plate : 3 pieces

Les Desserts / Dessert 12,00€

Tartelette au cassis de Touraine meringuée

Blackcurrant pie with meringue

Pain perdu fruits du verger aux algues

French toast orchard fruits and seaweed

Prix net / Net rate

CHATEAU DE PRAY