



# Cartes et Menus

## Restaurant Gastronomique



### Les entrées / Starters

<b>Œuf dans l'œuf: caviar d'Aquitaine, cacao et citron</b> <i>Eggs in eggs: Caviar from Aquitaine, cocoa, lemon</i>	38,00€
<b>Preskopf: tête de cochon/ citron confit/ coriandre/ panais</b> <i>Preskopf: pig head/candied lemon/coriander/parsnip</i>	32,00€
<b>Noix de St Jacques / grués fumés à la feuille de cannellier, céleri branche et clémentines de St Genouph</b> <i>Scallops smoked with cinnamon leaf, cocoa beans, celeriac and clementine from St Genouph</i>	33,00€
<b>Brioche feuilletée : homard Bleu, oseille et grenons de choux</b> <i>Puff brioche: Blue lobster, sorrel and cabbage seeds</i>	36,50€
<b>Feuille à feuille : Lotte fumée par nos soins, radis de printemps, cresson et moutarde de Jumièges</b> <i>Mille Feuille: homemade smoked monkfish, spring radish, watercress and mustard from Jumieges</i>	35,00€
<b>Vapeur d'asperges blanches, miso d'ail des ours et jambon sec "maison"</b> <i>Steamed white asparagus, miso with wild garlic and home-cured ham</i>	31,50€

### Les plats / Main dishes

<b>Bar côtier rôti: Shiitaké/asperges grillées/citron brûlé et chicoré</b> <i>Roasted sea bass: Shiitaké/grilled asparagus /burnt lemon and chicory</i>	57,00€
<b>Sole grillée, praliné sarrasin/Riachuelo et chou-fleur .... (pour 2 pers)</b> <i>Grilled sole, praline buckwheat/Riachuelo and cauliflower .... (for 2 pers)</i>	115,00€
<b>Mijoté : pieds de couteaux / asperges blanches et vin de Vouvray à la racine de Primevère</b> <i>Stew : razor clams / white asparagus and Vouvray wine with primrose roots</i>	50,50€
<b>Pigeonneau du Pays de Racan* des sous-bois : sapin, glands de chênes et champignons</b> <i>Squab* from Racan's undergrowth: fir, oak acorns and mushrooms</i>	57,00€
<b>Bœuf "Rouge des près": carottes/pommes de terre primeur, herbes fraîches et pomelos (pour 2 pers)</b> <i>Beef* " Rouge des près": carrots/early potatoes, fresh herbs and pomelos (for 2 pers)</i>	120,00€

\*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€**

**Persil en sorbet, banane ... et ... cacao**  
*Parsley sorbet, banana ... and ... cocoa*

**25,00€**

**Pavlova, citron brûlé et huile "Noir d'Olive" .....**  
*Pavlova, burnt lemon and "black olive" oil ....*

**25,00€**

**Craquant au cacao / praliné pistache et sorbet "jus de mucilage"**  
*Cocoa crunchy / pistachio praline and "mucilage juice"*

**25,00€**

**"Tatin Briochée", pomme granny smith de la maison Buron et sarrasin (pour 2 pers)**  
*"Tatin briochée" Granny smith apple from Buron House and buckwheat (for 2 pers)*

**54,00€**

**Tanaïs, chocolat Mangaro et eucalyptus .....**  
*"Tanaïs", Mangaro chocolate and eucalyptus .....*

**25,00€**

**\*Origine France**

**(Prix nets TTC)**

# "Printemps" 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*

**Œuf dans l'œuf: caviar d'Aquitaine, cacao et citron**

*Eggs in eggs: Caviar from Aquitaine, cocoa, lemon*

\*\*\*\*

**Feuille à feuille : Lotte fumée par nos soins, radis de printemps, cresson et moutarde de Jumièges**

*Mille Feuille: homemade smoked monkfish, spring radish, watercress, and mustard from Jumièges*

\*\*\*\*

**Brioche feuilletée : homard Bleu, oseille et grenons de chou**

*Puff brioche : Blue lobster, sorrel and cabbage seeds*

\*\*\*\*

**Bar côtier rôti: praliné sarrasin/Riachuelo et chou-fleur**

*Roasted sea bass: praline buckwheat/Riachuelo and cauliflower*

\*\*\*\*

**Carottes fanes/pommes de terre primeurs ....**

*Carrots/early potatoes ....*

\*\*\*\*

**Pigeonneau du Pays de Racan\* des sous-bois : sapin, glands de chênes et champignons**

*Squab\* from Racan's undergrowth: fir, oak acorns and mushrooms*

\*\*\*\*

**Cappuccino : asperges blanches du Richelais,  
lait de chèvre de la maison Limouzin et chocolat Guyas**

*Cappuccino: white asparagus from Richelais,  
goat's milk from Limouzin house and Guyas chocolate*

\*\*\*\*

**Pavlova, citron brûlé et huile "Noir d'Olive".....**

*Pavlova, burnt lemon and "black olive" oil ....*

\*\*\*\*

**Tanaïs, chocolat Mangaro et eucalyptus .....**

*"Tanaïs", Mangaro chocolate and eucalyptus .....*

\*Origine France

(Prix nets TTC)

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

Tél : +33.2.47.57.23.67 / [contact@chateaudepray.fr](mailto:contact@chateaudepray.fr) / <https://www.chateaudepray.fr/fr/>



# Menu Terroir



**65,00€ par personne / per person**

**Pressé de chevreau\* de la maison Limouzin et foie gras,  
pieds bleus, ail des ours et pâte de cacao mangaro**

*Pressed kid\* from Limouzin's house and foie gras,  
mushrooms "pieds bleus", wild garlic and mangaro cocoa paste*

\*\*\*\*

**Premiers choux pointus,  
cochon\* fermier fumé par nos soins et oxalis**

*First pointed cabbage,  
farm smoked pork\* and oxalis*

\*\*\*\*

**"Lochois" : Noix et café ....**  
*"Lochois" : Walnuts and coffee ....*

\*Origine France

(Prix nets TTC)

Hôtel\*\*\*\*-Restaurant\* – Rue du Cèdre – 37530 Chargé-Amboise  
Tél : +33.2.47.57.23.67 / [contact@chateaudepray.fr](mailto:contact@chateaudepray.fr) / <https://www.chateaudepray.fr/fr/>

# Menu Complet



**91,00€ par personne / per person**

**Noix de St Jacques pochées, châtaigne et oxalis**

*Poched scallops, chesnuts and oxalis*

\*\*\*\*

**Canard de Challans\* :**

*Duck from Challans\* :*

**La cuisse : fumée par nos soins, premiers choux pointus et sauce soja**

*Leg: Smoked homemade, first pointed cabbage and soy sauce*

\*\*\*\*

**Le filet : cuisiné au grué de cacao, chou rouge et myrtilles de Touraine**

*The fillet: cooked with cocoa nib red cabbage and blueberries from Touraine*

\*\*\*\*

**Cappuccino : asperges blanches du Richelais,  
lait de chèvre de la maison Limouzin et chocolat Guyas**

*Cappuccino: white asparagus from Richelais,  
goat's milk from Limouzin house and Guyas chocolate*

\*\*\*\*

**Craquant au cacao / praliné pistache et "jus de mucilage"**

*Cocoa crunchy / pistachio praline and "mucilage juice"*

\*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/>