



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>	35,00€
"Stracciatella" : courgette, verveine citronnée et caviar d'Aquitaine <i>"Stracciatella": zucchini, verbena and caviar from Aquitaine</i>	38,00€
Tomates de Saint Genouph marinées à l'hibiscus, huile d'olive des Baux et tagète <i>Tomatoes from Saint Genouph marinated with hibiscus, olive oil from les Baux and marigold</i>	28,00€
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€
Tartelette feuilletée : Cornue des Andes, framboise et rouget mariné à l'estragon <i>Puff pastry: tomatoes, raspberries and marinated mullet with tarragon</i>	32,00€

Les plats / Main dishes

Homard Bleu / carottes fanes/abricots de Touraine / Lemon Jem / amandes fraîches <i>Blue lobster / carrots / apricots from Touraine / signet marigold / fresh almond</i>	65,00€
Maigre de ligne à la plancha, vanille, haricots verts et tomate Evergreen <i>Line caught meager fish "à la plancha", vanilla, green beans and tomato Evergreen</i>	62,00€
Agneau fermier* snacké, légumes grillés / maïs de Saint Genouph / cacahuètes <i>Snacked farm lamb*, grilled vegetables / corn from St Genouph / peanuts</i>	54,00€
Canard de Challans* aux amandes, betteraves primeurs et pâte de prunes <i>Duck from Challans* with almonds, summer beetroots and plum paste</i>	57,00€
Veau* grillé "Château de Pray", céleri nouveau, pomme et oxalis (pour 2 pers) <i>Grilled veal "Château de Pray", summer celery, apple and oxalis (for 2 pers)</i>	122,00€

*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€

Pastis de Montlouis de la Fabrique Héritier fenouil confit et citron confit

Pastis from Montlouis "Fabrique Héritier" candied fennel and lemon

25,00€

Baba rôti : abricot fumé et noyaux torréfiés

Roasted "Baba": smoked apricot and torrefied kernels

25,00€

Chocolat Colombie 80% de la Manufacture "Fèves", framboises et poivrons de la famille Chiquet

Colombia Chocolate 80% from manufacture "Fèves", raspberries and sweet peppers from Chiquet's family

25,00€

Nectarines au bouillon de tiges glacé: thé matcha et huile d'olive "extra verte"

Nectarines in iced stems broth: matcha tea and "extra green" olive oil

25,00€

Biscuit roulé : cerises de pays, foin "bio" et vin de Vouvray (pour 2 pers)

Rolled biscuit: cherries from the area, "organic" hay and Vouvray wine (for 2 pers)

54,00€

***Origine France**

(Prix nets TTC)

"Eté" 2024



185,00€ par personne / per person

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table du mercredi au samedi soir

Dernière prise de commande à 20h30

This menu is served for the whole table from Wednesday to Saturday evenings.

Last order taken at 8.30pm

"Stracciatella" : courgette, verveine citronnée et caviar d'Aquitaine

"Stracciatella": zucchini, verbena and caviar from Aquitaine

**Homard bleu en émietté : Haricots Michelet,
tomate Evergreen et "Rhum Bologne XO"**

*Crumble of blue lobster: Michelet beans,
Evergreen tomato and "Rhum Bologne XO"*

Crevettes Impériales des marais charentais / carottes fanes / abricots de Touraine / Lemon Jem

Imperial shrimps from Charentes / carrots / apricots from Touraine / signet marigold

Haricotto : maigre de ligne et myrtilles de Touraine

"Haricotto": Line caught meager fish and blueberries from Touraine

Légumes grillés : maïs de Saint Genouph et cacahuètes

Grilled vegetables: corn from Saint Genouph and peanuts

Premiers céleris raves, poitrine de veau*, pomme et oxalis

First celeriac, veal breast, apple and oxalis*

Lait de pêche glacé, reine des près et amande fraîche

Iced peach milk, meadowsweet and fresh almond

**Chocolat Colombie 80% de la Manufacture "Fèves",
framboises et poivrons de la famille Chiquet**

*Colombia Chocolate 80% from manufacture "Fèves",
raspberries and sweet peppers from Chiquet's family*

Pastis de Montlouis de la Fabrique Héritier fenouil et citron confits ...

Pastis de Montlouis "Fabrique Héritier" candied fennel and lemon

*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

**Tomates de Saint-Genouph marinées à l'hibiscus,
huile d'olive des Baux et tagète**

*Tomatoes from Saint-Genouph marinated with hibiscus,
olive oil from les Baux and marigold*

**Agneau fermier* snacké,
légumes grillés / maïs de pays / cacahuètes**

Snacked farm lamb,
grilled vegetables / corn from Loire Valley / peanuts*

**Sablé: Myrtilles de Touraine,
coquelicots de nos prairies et poivre timiz**

*Shortbread: blueberries from Touraine,
poppies from our meadows and "timiz" pepper*

*Origine France

(Prix nets TTC)

Menu Complet

91,00€ par personne / per person

**"Stracciatella" : courgette,
verveine citronnée et poutargue**

*"Stracciatella": zucchini,
verbena and mullet's eggs*

**"Haricotto" : barbes / joues de Turbot
et cassis de Touraine**

*"Haricotto": Turbot fish beard / cheek
and blackcurrant from Touraine*

Veau* grillé aux épices, choron de maïs et oxalis

Grilled veal with spicy, corn sauce and oxalis*

**Lait de chèvre glacé,
pêches de la maison Buron et reine des près**

*Iced goat milk,
peach from Buron's house and meadowsweet*

**Sablé : Myrtilles de Touraine,
coquelicots de nos prairies et poivre timiz**

*Shortbread: blueberries from Touraine,
poppies from our meadows and "timiz" pepper*