



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" : petits pois, verveine citronnée et caviar d'Aquitaine <i>"Stracciatella": greens peas, 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€
Ormeau sauvage rôti, grenobloise de chou rave et beurre citronné <i>Roasted wild abalone, "grenobloise" of cabbages turnip and lemon butter</i>	39,00€
Tartelette feuilletée : Cornue des Andes, framboises et rouget mariné à l'estragon <i>Puff pastry: tomatoes, raspberries and marinated red mullet with tarragon</i>	32,00€

Les plats / Main dishes

Homard Bleu / carottes fanes/abricots de Touraine / Lemon Jem <i>Blue lobster / carrots / apricots from Touraine / signet marigold</i>	58,00€
Turbot à la plancha, vanille, haricots verts et tomate Evergreen <i>Turbot "à la plancha", vanilla, green beans and tomato Evergreen</i>	62,00€
Agneau fermier* snacké, artichauts fumés / maltés et citron brûlé <i>Lamb*, smoked artichoke and burned lemon</i>	54,00€
Canard de Challans*, betteraves Primeurs, sésame et vinaigre de sureau <i>Duck from Challans*, spring beetroot, sesame seed and elderberry vinegar</i>	55,00€
Cochon fermier grillé, cerises acides, champignons des cueillettes et cazette <i>Grilled farm pig*, sour cherries, wild mushrooms and torrefied hazelnuts</i>	57,00€

*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€

"Tortellini": fraises de la Vallée, thé Macha et vin de Vouvray à la fleur d'acacia

"Tortellini": strawberries from the Valley, Macha tea and Vouvray wine with acacia flower

25,00€

Sorbet : prunelier en fleur, cerises acides et girofle

Sorbet: flower's plum tree, sour cherry and clove

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€

***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" : petits pois, verveine citronnée et caviar d'Aquitaine

"Stracciatella": greens peas, verbena and caviar from Aquitaine

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

Puff pastry tartlet: tomatoes, raspberries and red mullet marinated in tarragon

Ormeau sauvage rôti, grenobloise de chou rave et beurre citronné

Roasted wild abalone, "grenobloise" of cabbages turnip and lemon butter

Turbot de ligne, vanille, haricots verts et tomate Evergreen

Line caught turbot, vanilla, green beans and "Evergreen" tomato

Homard Bleu / carottes fanes/abricots de Touraine / Lemon Jem

Blue lobster / carrots / apricots from Touraine / signet marigold

Agneau fermier* snacké,

artichauts fumés/maltés et citron brûlé

Farm lamb, smoked artichoke and burned lemon*

**Faisselle de la maison Limouzin macérée aux bourgeons de cassis,
cassis de Touraine en granité et huile "Noir d'olive"**

*Goat milk cottage cheese from Limouzin house macerated with blackcurrant buds,
granita of blackcurrant from Touraine and oil "Noir d'olive"*

Sorbet : Prunelier en fleur, cerises acides et girofle

Sorbet: flower's plum tree, sour cherry and clove

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,
artichauts fumés / maltés et citron brûlé**

Lamb, smoked artichoke
and burned lemon*

Tanaisie, chocolat Mangaro et eucalyptus

"Tanaisie", Mangaro chocolate and eucalyptus

*Origine France

(Prix nets TTC)

Menu Complet



91,00€ par personne / per person

**"Stracciatella" : petits pois,
verveine citronnée et œufs de turbot fumés**
*"Stracciatella" : greens peas,
verbena and smoked turbot egg*

**Encornets snackés à la plancha,
aubergine à la flamme et tagète**
*Snacked squid "à la plancha",
eggplant "à la flamme" and marigold*

**Bœuf* fumé au bois de la vigne,
pomme de terre nouvelle et champignons des cueillettes**
Wood-smoked beef, new potatoes and wild mushrooms*

**Faisselle de la maison Limouzin macérée aux bourgeons de cassis,
cassis de Touraine en granité et huile "Noir d'olive"**
*Goat milk cottage cheese from Limouzin house macerated with blackcurrant buds,
granita of blackcurrant from Touraine and oil "Noir d'olive"*

**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)

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