

# 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



**Les Entrées / Starters ..... 14,00€**

**Velouté glacé : Haricots michelet, lait de coco et morteau grillée**  
*"Velouté : "Michelet" white beans, coconut milk and grilled "morteau" sausage*

\*\*\*

**Rillette maison : Chevreau de la maison Limouzin,  
toast et boutons d'ail des ours au vinaigre**  
*"Home-made Rillette": Kid, toast, and wild garlic with vinegar*

\*\*\*

**Tomates de St Genouph, chèvre de la maison Limouzin  
et condiment poivron/framboise**  
*Tomatoes from St Genouph, goat cheese from Limouzin's house  
and pepper/raspberry condiment*

**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*

\*\*\*

**Agneau fermier confit à la feuille de figuier, aubergines zébrées  
et pâte d'abricot**

*Candied lamb with bay leaf, eggplants and apricot paste*

\*\*\*

**Aubergines zébrées à la flamme, jambon sec "Maison",  
pignons de pin et vieux balsamique**  
*Zebra eggplants, Homemade dry ham, pine nuts and old balsamic vinegar*

**Les Fromages / Cheese ..... 10,00€**

**Assiette de 3 fromages**

*Cheese plate : 3 pieces*

**Les Desserts / Dessert..... 12,00€**

**Sablé : cassis de Touraine meringué**  
*Shortbread : blackcurrant from Touraine with meringue*

\*\*\*

**Fontainebleau à la vanille et fruits rouges de saison**  
*Fontainebleau with vanilla and seasonal red fruits*

**Prix net / Net rate**

**CHATEAU DE PRAY**