

PLATEAU REPAS DU CHEF

Uniquement durant les jours de fermeture du restaurant

Only during restaurant closure days

Service de 19h30 à 20h30 - Commande à faire avant 18h30

Service from 7:30pm to 8:30pm - Order to do before 6:30pm

Bon P'tit Plat



Les Entrées

Velouté : potimarron, graine de courge et Morteau grillée 12,00€

Velouté: Pumpkin from Chiquet's family/grilled Morteau sausage and pumpkin seeds

***Supplément truffe +8,00€**

Lieu jaune de ligne fumé et saumon par nos soins, câpres et toast 24,00€

Line-smoked pollack and salmon, capers and toast

Foie gras de canard cuit en terrine, fleur et nectar de cazette..... 22,00€

Duck foie Gras cooked in a terrine, flowers and torrefied hazelnuts

Les Plats / Main course

Noix de St Jacques snackées, épinards, pépinette et beurre citronné 28,00€

Snacked scallops, spinach, pasta "pépinette" and lemon butter

***Supplément truffe +15,00€**

Saucisse de campagne "maison", lentilles du pays Lochois et

moutarde de Jumièges 22,00€

Homemade sausage, lentils from Loches and mustard from Jumièges

Cou de canard farci, pomme nature et salade verte 28,00€

Stuffed duck neck, "pommes bouchons" and chicory*

***Supplément truffe +15,00€**

Les Fromages / Cheese

Assiette de 3 fromages 10,00€

Cheese plate : 3 pieces

Les Desserts

Salade d'agrumes et Bredele 16,00€

Citrus salad and Bredele

Bûche de Noël : confiture de Vieux Garçon 16,00€

Yule log : jam "Vieux Garçon"

Prix net / Net rate

CHATEAU DE PRAY