



Cartes et Menus Restaurant Gastronomique



Les entrées / Starters

Œuf sur l'œuf dans l'œuf : caviar d'Aquitaine et safran "bio" de Stéphanie Cailleteau <i>Egg on egg in egg: Caviar d'Aquitaine and organic saffron by Stéphanie Cailleteau</i>	38,00€
Grenons de choux rôti, crémeux aux câpres, herbes fraîches et "bacon maison" <i>Roasted stems cabbage, capers creamy, fresh herbs and "homemade bacon"</i>	28,00€
Emietté d'araignée de mer, clémentine de St Genouph, coriandre d'engrain Bio des Corbières <i>Scramble spider crab, clementine from St Genouph, coriander and organic einkorn from Corbières</i>	35,00€
Crevettes impériales des Marais Charentais, asperges blanches et jus de physalis <i>Imperial shrimps from Charente, white asparagus and physalis from "Saugé"</i>	33,00€
Huitres spéciales/foie gras de canard cuisinés aux algues et noix du pays Lochois <i>Oysters Gillardeau special/duck foie gras cooked with seaweed and walnuts from the region</i>	35,00€
Asperges blanches de Stéphanie Cailleteau, faisselle de la maison Limouzin et cazette <i>White asparagus from Stéphanie Cailleteau, cottage cheese from Limouzin house and hazelnuts</i>	27,00€

Viandes et poissons / Meat and fish

Ormeaux sauvages et asperges blanches rôties au beurre, citron et livèche <i>Wild abalone and white asparagus roasted in butter, lemon and lovage</i>	68,00€
Vapeur de St Pierre aux herbes, ortie de culture et nori grillé <i>Steamed John Dory with herbs, nettles from growing and grilled nori</i>	62,00€
Praires TG, sabayon "Louane", choux pointus, oignons fanes et caviar <i>Clams "TG", "Louane" sabayon, head pointed cabbage, onion and caviar</i>	65,00€
Veau de lait rôti au sautoir* / shiitaké / navets de printemps / noix / lierre terrestre <i>Roasted milk-fed veal* / shiitake mushroom / spring turnips / walnuts / ground ivy</i>	63,00€
Bœuf* en deux services : - "Corned Beef" à l'eau de mer, caviar d'Aquitaine et main de Bouddha - Rôti au soja, cotes de romaines et pomme "Amandine" <i>Beef* in 2 services :</i> - "Corned Beef" with seawater, Aquitaine caviar and Boudha's hand - Roasted with Soja, salad "côtes de romaines" and potatoes	74,00€

*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

Arlettes caramélisées : vanille de Madagascar et citron brûlé

Caramelized puff pastry "arlettes": vanilla from Madagascar and burnt lemon

28,00€

Soufflé chaud au cassis de Touraine, sorbet au cassis frais

Warm soufflé with blackcurrant from Touraine and blackcurrant sorbet

28,00€

Consommé "pommes caramélisées", algues et crème fraîche de la ferme des Grands Villepins

Consommé with caramelized apples, seaweed and fresh cream from the Grands Villepins farm

28,00€

Fraises de la vallée / violette de cueillette / menthe

Strawberries from the valley / violet / mint

28,00€

Chocolat de la manufacture "Fèves", herbes fraîches et bonbons des Vosges

Chocolate from the "Fèves" factory, fresh herbs and Vosges candies

28,00€

***Origine France**

(Prix nets TTC)

Menu "Printemps" 2025

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 sur l'œuf dans l'œuf : caviar d'Aquitaine et safran "bio" de Stéphanie Cailleteau

Egg on egg in egg: Caviar d'Aquitaine and organic saffron by Stéphanie Cailleteau

**Emietté d'araignée de mer, clémentine de St Genouph,
coriandre et engrain Bio des Corbières**

*Scramble spider crab, clementine from St Genouph,
coriander and organic einkorn from Corbières*

Praires TG, sabayon "Louane", choux pointus et jeunes oignons fanes

Clams "TG", "Louane" sabayon, head pointed cabbage and onion

Sole cuisinée dans son beurre, shiitaké/oseille et chocolat fumé

Sole cooked in his own butter, shiitake, sorrel and smoked chocolate

Navet de "Printemps"/noix du pays Lochois/levure/lierre terrestre

Spring turnip/nuts from Loches/heast/ground ivy

Bœuf* rôti au soja, cotes de romaines et pomme "Amandine"

*Roasted beef * with soya, romaine salad and Amandine potatoes*

Un air de Bretzel: myrtilles de Touraine et Sainte-Maure "blanc" à la vanille

An air of "Bretzels": blueberries from Touraine and "white" Sainte Maure with vanilla

Fraises de la vallée / violette de cueillette / menthe

Strawberries from the valley / violet / mint

Chocolat de la manufacture "Fèves", herbes fraîches et bonbons des Vosges

Chocolate from the "Fèves" factory, fresh herbs and Vosges candies

***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

**Grenons de choux rôti, crémeux aux câpres,
herbes fraîches et "bacon maison"**

*Roasted stems cabbage, capers creamy,
fresh herbs and "homemade bacon"*

**Chevreau de la maison Limouzin rôti au sautoir, blettes,
citron de Menton, olives confites et ail des ours**

*Kid goat from Limouzin's House cooked with cider,
Lochois area walnuts and blue goat cheese*

**Consommé "pommes caramélisées",
algues et crème fraîche de la ferme des Grands Villepins**

*Consommé with caramelized apples,
seaweed and fresh cream from the Grands Villepins farm*

*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 Complet

Autour du canard de Challans

"Around duck from Challans"

93,00€ par personne / per person

**Les gésiers: grillés, navets de printemps,
citron et sauce jaune d'oeuf**
*Gizzards: grilled, spring turnips,
lemon and "egg yolk" sauce*

**La ballotine : caramélisés,
chou pointu et épines vinette**
*Ballotine: caramelized,
pointed cabbage and vinette thorns*

**Filet de canette de Challans* / betteraves/
jus de cassis /bourgeons de cassis**
*Duck fillet from Challans/ beetroot/
blackcurrant juice/blackcurrant buds*

Un air de Bretzel: myrtilles de Touraine et Sainte-Maure "blanc" vanillé
An air of "Bretzels": blueberries from Touraine and "white" Sainte Maure with vanilla

Fraises de la vallée / violette de cueillette / menthe
Strawberries from the valley / violet / mint

***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/>