

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



Fait maison

Home made

Les Entrées / Starters 14,00€

Velouté* : champignons des caves de Bourré, sarrasin et Morteau grillée

Velouté: mushrooms from caves of Bourré, buckwheat and grilled "Morteau" sausage

** peut-être servi froid ou chaud / * can be served hot or cold*

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

Vapeur d'asperges blanches du Richelais, faisselle de la maison Limouzin et calette

Steamed white asparagus from Richelais, cottage cheese from Limouzin's house and hazelnuts

Les Plats / Main courses19,50€

"Œuf meurette", carotte et toast...

"Meurette" poached egg, carrot and toast...

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

Homemade sausage, lentils from Loches and mustard from Jumièges

Pâtes farcies, truite d'Eclimont, basilic et choux pointus

Stuffed pasta, Eclimont trout, basil and pointed cabbage

Les Fromages / Cheese 10,00€

Assiette de 3 fromages

Cheese plate : 3 pieces

Les Desserts / Dessert..... 12,00€

Sablé : Fraises de la Vallée et vanille

Shortbread: Strawberries from the Valley and Vanilla

Liégeois : chocolat Guayas, calette et pâte de noisette

"Liégeois": Chocolate "Guayas", hazelnuts and nut paste

Prix net / Net rate

CHATEAU DE PRAY