

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 glacé : champignons des caves de Bourré, sarrasin et morteau grillée

Velouté iced: mushrooms from Bourré's cave, buckwheat and grilled "morteau" sausage

**Rillettes maison : Chevreau de la maison Limouzin,
toast et boutons d'ail des ours au vinaigre**

"Home-made Rillettes": Kid, toast, and wild garlic with vinegar

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

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

Les Plats / Main courses 19,50€

Ballotine de volaille fermière, blettes et ail de ours

Ballotine of farm poultry, chard and garlic

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

Homemade sausage, lentils from Loches and mustard from Jumièges

Aile de raie au beurre moussoux, choux pointus, pépinettes, câpres et citron

Skate wing with butter, pointed cabbage, seeds, capers and lemon

Les Fromages / Cheese 10,00€

Assiette de 3 fromages

Cheese plate : 3 pieces

Les Desserts / Dessert 12,00€

Fraises de la Vallée et vanille

Strawberries from the Valley and Vanilla

Liégeois : chocolat Guayas, cazette et pâte de noisette

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

Prix net / Net rate

CHATEAU DE PRAY