

Menu de Pâques

140,00€ par personne / per person

Servi pour l'ensemble de la table

Vendredi 18 avril pour le dîner, samedi 19 et dimanche 20 avril pour le déjeuner et le dîner
Dernière prise de commande à 13h00 pour le déjeuner et 20h45 pour le dîner

Served for the whole table

Friday 18th of April for dinner only, Saturday 19th and Sunday 20th of April, for lunch and dinner

Last orders taken at 1PM for lunch and 8:45PM for dinner

Amuse bouche:

Œuf sur l'œuf dans l'œuf:

Caviar d'Aquitaine et safran "bio" de Stéphanie Cailleateau

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

**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*

Huitres spéciales Gillardeau, sabayon "Louane" et choux pointus

Gillardeau's oysters, "Louane" sabayon and pointed cabbage

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

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

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

*Roasted kid from Limouzin house, chard,
lemon from Menton, candied olives and wild garlic*

**Lait onctueux de la ferme des grands Villepins,
amande et huile de fleur de prunelier**

*Creamy milk from Grands Villepins farm,
almond and sloe blossom oil*

Fraises de la vallée / violettes de cueillette/ menthe

Strawberries from the valley / violets / mint

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

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

*Origine France

Hôtel****-Restaurant* – Rue du Cèdre – 37530 Chargé-Amboise

Tél : +33.2.47.57.23.67 / contact@chateaudepray.fr / <https://www.chateaudepray.fr/fr/>

(Prix nets TTC)

