

Menu de Pâques

140,00€ par personne / per person

Servi pour l'ensemble de la table

Vendredi 3 avril pour le dîner, samedi 4 et dimanche 5 avril pour le déjeuner et le dîner

Served for the whole table

Friday 3rd of April for dinner only, Saturday 4th and Sunday 5th of April, for lunch and dinner

**Noix de St Jacques marinées à la main de Bouddha,
laitue de mer et lait de coco**

*Scallops marinated in finger lime,
sea lettuce, and coconut milk*

**Foie gras de canard confit à l'huile de prunelier en fleur,
chou pointu, amandes et hibiscus**

*Duck foie gras candied in blackthorn oil,
head pointed cabbage, almonds and hibiscus*

**Aiguillettes de sole "marchand de vin",
champignons des caves de Bourré et épinards**

*Sole "aiguillettes" "vin marchand",
mushrooms from Bourré's caves and spinach*

**Chevreau de la maison Limouzin cuisiné à l'ail des ours,
carottes fanes et confiture de lait**

*Kid from Limouzin house cooked with wild garlic,
carrots and "dulce de leche"*

"Palet savoureux" et sapin

Goat cheese puck and fir tree

"Poisson d'avril" : ortie et bourgeons de cassis

"Poisson d'avril" : nettle and blackcurrant buds

Brioche caramélisée : miel de fleurs et rhubarbe

Caramelized brioche : blossom honey and rhubarb



***Origine France**

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

(Prix nets TTC)

Tél : +33.2.47.57.23.67 / contact@chateau-de-pray.fr / <https://www.chateau-de-pray.fr/fr/>