

La Table *de Marçay*

*est reconnue depuis des années dans le monde de la
Gastronomie Française,*

*Notre Chef de Cuisine, **Romain Thévenon,**
Travaille en ce sens, en vrai passionné du Bien Manger*

*« La **Cuisine** rythme ma vie,
J'aime mélanger la **Tradition Française** à mes **inspirations** du moment pour en faire des **Plats Raffinés**,
surprendre nos Convives par des **produits** et des **goûts** de **Saison** et en cohérence avec le **Lieu Magique** qu'est le
Château de Marçay »*

*Notre Responsable de Salle **Stéphane Anastasi***

*« Laissez-vous charmer par ce lieu chargé d'Histoire, laissez-vous porter par vos envies, laissez-nous faire
de cet instant un moment inoubliable. On ne vient pas au Château juste pour passer du bon temps,
mais pour en faire un moment d'exception hors du temps... »*

*Notre Sommelier **Constantin Péchin***

*Le **Val de Loire** est la 3ème **région viticole française**.
Le **point d'équilibre** entre le Sud et le Nord, la **suavité** et la **fraîcheur**, les **arts** et les **lettres**, la **tradition** et
la **modernité**. De ces mélanges harmonieux, favorisés par un **climat tempéré** et des **terroirs somptueux**, est née
la plus **vive diversité de vins**...*

" Les vins qui ont un fleuve pour terroir... »

*Toute notre équipe vous souhaite un **Bon Appétit***



LA TABLE DE MARÇAY

Menu « Princesse et Prince »

(-DE 12ANS)

15 € Entrée, plat et dessert

Menu « Renaissance »

Comment célébrer l'art culinaire du XVIème Siècle...

Du 1er mai au 30 septembre

36 €

*Pavé de Filet de Truite
à l'Escabèche « Leonardo da Vinci »,
Céleri en Rémoulade*



*Gratin de Champignons de Paris,
Et Fruits du Noyer Braisés à l'Huile d'Olive*



*Poire Confite au Vin du Château,
En Parfum d'Eau de Rose et de Cannelle*

Menu « Dégustation à l'Aveugle »

Laissez-vous Guider par notre Equipe...

4 Services 64 €

5 Services 76 €

Prix Nets TTC en Euros



LA TABLE DE MARÇAY

Menu « Château »

2 Services 35 €

3 Services 44 €

4 Services 51 €

5 Services 62 €

- *Asperges blanches de Touraine, extraction de ses bois, coulis de cerfeuil sauvage, copeaux craquants des pointes vinaigrées, mimosa d'œuf de poule*

- *Nage de moules de bouchot, coques et langoustine, jeu de billes de carottes, fraîcheur d'ail des ours*



- *Quasi de veau en cuisson douce, sauce périgieux, émulsion d'ail, cubisme de pommes de terre au beurre infusé au thym, tuile de pain*

- *Retour de la criée rôti, jus de ses arêtes, crémeux de petit épeautre, douceur de fraises*

- *La suggestion du moment de notre Chef*



- *Douceur de Sainte-Maure de Touraine et ses copeaux, confit de vin du château, fraîcheur du jardin, noisettes torréfiées*

- *Trilogie de fromages du moment, vert du jardin, condiments variés*



- *Soupe de fraises « Mara des bois » au naturel, fromage blanc intense au miel de printemps, menthe fraîchement ciselée, tuiles de feuilletage caramélisées*

- *Ganache de chocolat noir « Grand Cru » et son râpé minute, émulsion de lait à la noisette torréfiée, sablé breton*



LA TABLE DE MARÇAY

La Carte

Nos Entrées...

- *Asperges blanches de Touraine, extraction de ses bois, coulis de cerfeuil sauvage, copeaux craquants des pointes vinaigrées, mimosa d'œuf de poule* 15.00
- *Nage de moules de bouchot, coques et langoustine, jeu de billes de carottes, fraîcheur d'ail des ours* 17.00
- *Escalope de foie gras poêlée, tombée de choux à l'anchois, compotée de pommes rôties et ses lamelles* 18.00
- *La suggestion du moment de notre Chef*

Nos Plats...

- *Quasi de veau en cuisson douce, sauce périgueux, émulsion d'ail, cubisme de pommes de terre au beurre infusé au thym, tuile de pain* 24.50
- *Retour de la criée rôti, jus de ses arêtes, crémeux de petit épeautre, douceur de fraises* 27.00
- *Pavé de filet de bœuf de race « Rouge des Prés » grillé et son jus, escalope de foie gras poêlée, mousseline de pommes de terre* 33.00
- *Canon d'agneau poêlé et son jus, asperges vertes, pêches et jeunes pousses de houblon* 32.00
- *Magret de canard cuit à la sonde et son jus au miel de printemps, courgettes croquantes et leur jus* 24.50
- *La suggestion du moment de notre Chef*



LA TABLE DE MARÇAY

Nos Fromages...

- *Douceur de Sainte-Maure de Touraine et ses copeaux, confit de vin du château, fraîcheur du jardin, noisettes torréfiées* 12.50

- *Trilogie de fromages du moment, vert du jardin, condiments variés* 11.50

Nos Desserts...

- *Soupe de fraises « Mara des bois » au naturel, fromage blanc intense au miel de printemps, menthe fraîchement ciselée, tuiles de feuilletage caramélisées* 12.50

- *Nuage crémeux au chocolat noir « Grand cru » Caraïbes 66% et son praliné de noix, jus de cerneaux de noix cuits au vin du château, brisures de noix caramélisées* 13.00

- *Crème onctueuse au citron, suprêmes de pamplemousse confits à l'huile d'olive, sablé amande, meringue aux zestes de citron vert confits, fleurs de lierre terrestre* 11.50



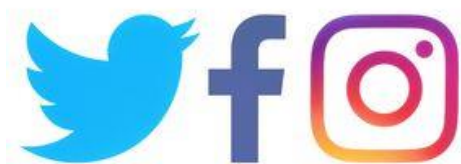
LA TABLE DE MARÇAY

Nos Collaborateurs :

- ***Justin Raimbault** à Marçay pour les Truffes, Légumes et Fruits Sauvages*
- ***Terre y Fruits** à Chinon pour les fruits et Légumes*
- ***Emilie Boillot (Touraine Terre d'Histoire)** à Azay-le-Rideau apprend au Chef la Cueillette d'herbes, plantes et fleurs sauvages*
- ***La Ferme du Plateau** à Rigny-Ussé pour les Fromages de Chèvre*
- ***Sologne Frais** à Blois pour la Charcuterie, Viandes et Volailles*
- ***Savia** à Saumur pour la Viande de Race d'Anjou « Rouge des Prés »*
- ***Transgourmet (National)** pour l'Épicerie, la Crèmerie*
- ***Estivin** pour la Marée et les Herbes*
- ***Max Café** à Azay-le-Rideau pour le Café, les Infusions et les Thés*
- ***Combiér** à Saumur pour sirops, crèmes et liqueurs*

*Et bien sûr tous nos Vignerons d'Ici et d'Ailleurs
Et nos autres prestataires de Services....*

N'hésitez pas à nous suivre sur les différents réseaux



Facebook : www.facebook.com/chateaudemarçay

Twitter : @chateaudemarçay

Instagram : chateaudemarçay

***Vous pouvez nous identifier avec les
#latabledemarçay #chateaudemarçay***