

# La Table de Marçay

*Le Château de Marçay*

HÔTEL\*\*\*\* – RESTAURANT – MARIAGE – SÉMINAIRE

Menu  
« Prince et Princesse »  
(- de 12 ans)

Entrée, plat et Dessert

15

Menu  
« Renaissance »

*Comment célébrer l'art culinaire du XVIème siècle...*

Entrée, plat et Dessert

36

Fond d'Artichaut,  
Fleurs de Bourrache,  
Menthes de notre Potager

-

Paleron de Bœuf aux 5 Parfums,  
Pommes Safranées

-

Pomme Tatin à la Rose

Menu  
« Au gré du Chef »

*Une déclinaison « Au Gré du Chef »*

*Pour agiter délicieusement vos papilles*

*(Servie pour l'ensemble des convives d'une même table)*

4 plats 64

5 plats 76

## Menu « Château »

2 Plats 35

3 Plats 44

4 Plats 51

Ouf parfait cuit à 64°C, fondue de blanc de poireaux au vieux Comté,  
jus de viande et râpé de truffe d'été (*Tuber Aestivum*)

ou

Tartare de Magret de Canard en parfum de noisettes torréfiées,  
Foie Gras mi-cuit au torchon, crème de maïs et sa tuile,  
vert de poirée en salade

~

Quasi de Veau farci aux cèpes et sa poêlée gourmande,  
mousseline de pommes de terre à la noix de muscade fumée,  
pommes gaufrettes

ou

Filet de Lotte basse température, jus intense de ses arêtes,  
concassé de lard croustillant,  
compotée de poivrons et tomates légèrement pimentées

~

Trilogie de fromages au choix :

-Four Caprine, Sainte-Maure de Touraine, Valençay,  
Selles-sur Cher, Saint Nectaire Fermier, Fourme d'Ambert,  
Brie de Meaux, Comté (affinage 24 Mois)

~

Opéra Chocolat noir 64% et noisettes torréfiées,  
crème au beurre noisette, ganache chocolat noir,  
biscuit Joconde, crème anglaise

ou

Muage gourmand de crème Chiboust, mûres sauvages crues et cuites,  
émietté de tuiles aux amandes

## *La Carte :*

### *L'éveil du Palais...*

*Ouf parfait cuit à 64°C, fondue de blanc de poireaux au vieux Comté,  
jus de viande et râpé de truffe d'été (Tuber Aestivum)*

**18**

*Tartare de Magret de Canard en parfum de noisettes torréfiées,  
Foie Gras mi-cuit au torchon, crème de maïs et sa tuile,  
vert de poirée en salade*

**19**

*Raviole frite de Homard Bleu Breton en salade de choux et herbes,  
condiments à l'échalote,  
fine gelée de jus de carapaces*

**20**

## *Entre Terre & Mer...*

*Filet de Lotte basse température, jus intense de ses arêtes,  
concassé de lard croustillant,  
compotée de poivrons et tomates légèrement pimentées*

**26**

*Râble de Lapin farci à l'estragon, chair de cuisse panée, caviar d'aubergine,  
quartiers de prune, jus à la moutarde à l'ancienne*

**25**

*Quasi de Veau farci aux cèpes et sa poêlée gourmande,  
mousseline de pommes de terre à la noix de muscade fumée,  
pommes gaufrettes (poudre de cèpes)*

**28**

*Filet de Bœuf grillé et son bouillon,  
Foie Gras de Canard poêlé à la fleur de sel de Guérande,  
pommes de terre glacées au jus d'oignons caramélisés, fraîcheur de persil*

**34**

## *L'instant des Fromages...*

Trilogie de Fromages au choix : 11.50

Four Caprine,	Comté 24 Mois,
Sainte-Maure de Touraine,	Saint Nectaire Fermier,
Valençay,	Fourme d'Ambert,
Selles-sur Cher,	Brie de Meaux

Sainte Maure de Touraine croustillant, compotée de pommes au naturel,  
vinaigrette de Cidre, endives en salade

10.50

## *Plaisirs Sucrés...*

Opéra Chocolat noir 64%, noisettes torréfiées,  
crème au beurre noisette, ganache chocolat noir, biscuit Joconde  
crème anglaise

12

Muage gourmand de crème Chiboust, mûres sauvages crues et cuites,  
émietté de tuiles aux amandes

11

Pêche vigneronne crue et pochée,  
crème mousseline au vin rouge et son coulis, feuilletage caramélisé

10

## *Nos Collaborateurs :*

*Justin Raimbault à Marçay (Truffes, Légumes et Fruits)*

*Terre y Fruits à Chinon (Fruits et Légumes)*

*Emilie Boillot à Azay-le-Rideau (apprend à notre Chef la Cueillette d'herbes, plantes et fleurs sauvages)*

*La Ferme du Plateau à Rigny-Ussé (Fromages de Chèvre)*

*Sologne Frais à Blois (Charcuterie, Viandes et Volailles)*

*Savia à Saumur (Viandes, Poissons)*

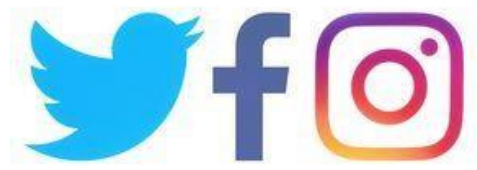
*Transgourmet national (Épicerie et Crèmerie)*

*Max Café's à Azay-le-Rideau (Cafés, Infusions et Thés)*

*Combier à Saumur (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/chateaudemarcay](http://www.facebook.com/chateaudemarcay)*

*Twitter : @chateaudemarcay*

*Instagram : chateaudemarcay*

*Identifiez-nous avec les hashtags du Château*

*#chateaudemarcay #latabledemarcay*