

La Table

de Marçay,

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

*Notre Chef de Cuisine **Romain Thévenon**
Travail 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 pas 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 « Princess and Prince » (under 12 YO)

15 € Starter, main dish and dessert

Menu « Renaissance »

How to celebrate the culinary art from the XVIth century...

From the 5th of May to the 30th of September

36 €

*Marinated trout filet « Leonardo da Vinci »,
Grated celery*



*Gratinated button mushrooms
And olive oil braised walnuts*



*Wine from the catsle Candied pear
In a fragrance of rose water and cinnamon*

Blind menu

Let yourself be guided by our team

4 dishes 64 €

5 dishes 76 €



LA TABLE DE MARÇAY

Castle menu

2 dishes **35€**

3 dishes **44 €**

4 dishes **51 €**

5 dishes **62 €**

- *White asparagus from Touraine, extraction from its woods, wild chervil coulis, crunchy shavings of its pickled ends, chopped hen's egg*

- *Shells, bouchot mussels and langoustine soup, carrots marbles, wild garlic freshness*

~

- *Rump of veal in a gentle cook, "Périgueux" sauce and its garlic emulsion, potatoes cubism with thyme infused butter, bread tile*

- *Back from the auctions, juice of its bones, creamy small spelt, strawberries delicacy*

- *The Chef's suggestion of the moment*

~

- *« Sainte-Maure » goat cheese delicacy and its shavings, castle wine jam, freshness from the garden, roasted hazelnuts*

- *Cheeses trilogy, « green » from the garden and various seasonings*

~

- *Strawberry « Mara des bois » natural soup, intense white cheese and spring honey, freshly chopped mint, caramelised pastry*

- *Black chocolate ganache and its instant grated, roasted hazelnuts milk emulsion, shortbread*



LA TABLE DE MARÇAY

La Carte

Our starters...

- *White asparagus from Touraine, extraction from its woods, wild chervil coulis, crunchy shavings of its pickled ends, chopped hen's egg* 13.00
- *Shells, bouchot mussels and langoustine soup, carrots marbles, wild garlic freshness* 17.00
- *Pan fried liver scallop, cabbage drop with anchovy, stewed roasted apples and its slices* 18.00
- *The Chef's suggestion of the moment*

Our main dishes...

- *Rump of veal in a gentle cook, "Périgueux" sauce and its garlic emulsion, potatoes cubism with thyme infused butter, bread tile* 24.50
- *Back from the auctions, juice of its bones, creamy small spelt, strawberries delicacy* 27.00
- *Duck breast cooked with a sensor and its honeyed juice, crunchy zucchini and its juice* 21.00
- *Grilled beef filet of breed « Rouge des prés » and its juice, pan fried froie gras, creamed potatoes* 33.00
- *Deboned saddle of lamb and its juice, green asparagus, peaches and young shoots of hop delicacy* 32.00
- *The Chef's suggestion of the moment*



LA TABLE DE MARÇAY

Our cheeses...

- *« Sainte-Maure » goat cheese delicacy and its shavings, castle wine jam, freshness from the garden, roasted hazelnuts* 12.50
- *Cheeses trilogy, « green » from the garden and various seasonings* 11.50

Our Desserts...

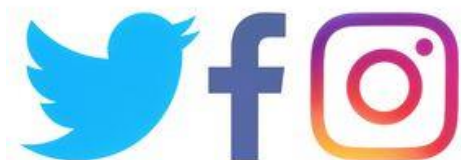
- *Strawberry « Mara des bois » natural soup, intense white cheese and spring honey, mint caviar, caramelised pastry* 12.50
- *Black 66% chocolate from the Caribbeans cloud and its walnut praliné, juice from the kernels cooked in the wine of the castle, caramelised walnut shards* 13.00
- *Smooth lemon cream, olive oil candied grapefruit segments, almond shortbread, meringue with candied lime zests, ground ivy flower* 11.50

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***