



LA TABLE DE MARÇAY

" La bonne cuisine est la base du véritable bonheur "
Auguste ESCOFFIER

Des hommes qui cultivent, élèvent et pêchent avec passion sont nécessaires à l'élaboration de la carte. Nous voudrions remercier toutes ces personnes qui font partie de notre aventure et qui travaillent sans relâche pour la qualité des produits que l'on propose.

- Le "Fournil du Château" pour son pain au levain traditionnel,
- Jacky MERCIER et Annie Bertin pour leurs légumes issus de culture biologique,
- Isabelle et Philippe ANDIGNAC qui, des Landes, nous procurent le meilleur du foie gras,
- Mr Jacques CARAYON et son huile de noisette artisanale du Gers,
- Nicolas BRAHIC, pour ses cochonnets élevés sur le plateau du Larzac dans le respect de l'animal et de son environnement, nous propose une viande d'une qualité et d'une saveur exceptionnelles,
- Thierry JOURDAN de « Négotours » et les boucheries Nivernaises qui sélectionnent les viandes venant des meilleurs élevages de notre pays,
- La Chocolaterie "Michel CLUIZEL" pour ses cacao issus de crus de plantations, préparés sans lécithines de soja,
- Guillaume Turquois, du « Jardin de Rabelais », avec qui je cultive nos herbes et aromates, fruits et légumes de notre jardin potager,

Et, sans la collaboration de toutes les âmes qui m'entourent, rien ne serait possible, alors un grand merci à eux aussi...

Cédric Delay
Chef de Cuisine

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

Le Val de Loire est la 3^{ème} 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. Laissez-vous guider, nous aurons un grand plaisir à vous proposer un accord Mets & Vins pour accompagner votre repas. Une belle façon de découvrir les trésors que recèlent notre magnifique région...

Notre Chef Sommelier

Prix Nets - Prices include taxes



LA TABLE DE MARÇAY

" AU FIL DU TEMPS "

64€ (le menu complet)

48€ (avec un choix entre le poisson et la viande)

64€ (Full menu)

48€ (Choice between Fish and Meat)

Foie gras mi-cuit mariné au vin rouge épicé, chutney d'échalote et raisin
Half cooked foie gras, marinated spiced red wine, shallot and grape chutney



Saumon de Norvège label rouge rôti aux sésames,
crème d'épinard et mousse de pomme de terre
Roast Norway salmon "Label Rouge" with sesame seeds, creamed spinach and potato mousse

Et / Ou
And / Or

Magret de canard,
compotée pomme-rhubarbe et pommes fondantes
Duck breast, apple and rhubarb compote, fondant potatoes



Palette pistache, litchi et pamplemousse
Pistachio, litchi and grapefruit



LA TABLE DE MARÇAY

" LA TABLE DE MARÇAY "

85€ (le menu complet)
69€ (avec un choix entre le poisson et la viande)

85€ (full menu)
69€ (Choice between fish and meat)

Tartare de crevettes crues au gingembre et agrumes,
duo d'asperges de notre région
Shrimp tartar with ginger and citrus fruits, duo of local asparagus



Dos de cabillaud rôti au beurre,
crème d'ail et caponata aux olives
Butter roasted cod loin, garlic cream and vegetables with olives

Et / Ou
And/Or

Pluma de porc Ibérique parfumé au wakamé,
polenta crémeuse et petits légumes sautés au vinaigre de riz
"Pluma" of Iberian pork perfumed with wakamé, creamy polenta and vegetables stir-fried with rice vinegar



Plateau de fromages frais et affinés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France 2007
A tray of fresh and matured cheese prepared by Xavier Thuret, awarded "Meilleur Ouvrier de France 2007"



Royal élianza ivoire, fraise et thym
Royal ivory élianza, strawberry and thyme

Prix Nets - Prices include taxes



LA TABLE DE MARÇAY

" LES PIEDS SOUS LA TABLE "

106 €

Le « laisser-faire » du Chef propose 6 plats en petites portions, vous permettant de faire un tour d'horizon de la carte du Chef.

Présenté quotidiennement par le Maître d'Hôtel, ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la même table.

The Chef's Treat consists of 6 different courses in smaller portions, a great way to discover the Chef's menu.

Presented each day by our Maître d'hôtel, his menu is served for all guests of table.

" MENU ENFANT "

1 plat – 10 €

2 plats – 15 €

3 plats – 20 €

Le menu enfant est proposé jusqu'à 12 ans.
Elaboré par le chef et selon la saison.

*The Children's menu is served up to 12 years old
Cooked by the Chef according to the season*

Prix Nets - Prices include taxes



LA TABLE DE MARÇAY

"A LA CARTE"

LES ENTREES... *STARTERS...*

| | |
|--|-----|
| Foie gras mi-cuit, mariné au vin rouge épicé, chutney d'échalote et raisin <i>Half cooked foie gras, marinated spiced red wine, shallot and grape chutney</i> | 19€ |
| Choux pâtissiers au caramel d'épices, oreilles et pieds de cochon moutardés <i>Spiced caramel "choux" pastry, stuffed with mustard pigs ears and trotters</i> | 22€ |
| Tartare de crevettes crues au gingembre et agrumes, duo d'asperges de notre région <i>Shrimp tartar with ginger and citrus fruits, duo of local asparagus</i> | 23€ |
| Langoustines au vinaigre de framboise et chamalaw, croustillant de pain aux algues et beurre de crustacé <i>Raspberry vinegar sented scampis with marshmallow, seaweed toast and shellfish butter</i> | 28€ |

LES POISSONS... *FISH...*

| | |
|--|-----|
| Saumon de Norvège « Label Rouge » rôti au sésame, crème d'épinard et mousse pomme de terre noisette <i>Roast Norway salmon "Label Rouge" with sesame seeds, creamed spinach and potato mousse</i> | 23€ |
| Dos de cabillaud rôti au beurre, crème d'ail et caponata aux olives <i>Butter roasted cod loin, garlic cream and vegetables with olives</i> | 27€ |
| Lotte à l'huile pimenté, émulsion hibiscus et carottes confites <i>Monkfish cooked with chilli oil, carrots and hibiscuses emulsion</i> | 33€ |
| Tronçon de turbot rôti sur l'arête, gratiné de coquillages au beurre de roquette <i>Portion of Turbot roast on the bone, seafood gratin with rocket butter</i> | 36€ |



LA TABLE DE MARÇAY

"A LA CARTE"

LES VIANDES... *MEAT...*

| | |
|--|-----|
| Magret de canard, compotée pomme-rhubarbe et pommes fondantes <i>Duck breast, apple and rhubarb compote, fondant potatoes</i> | 26€ |
| Pluma de porc Ibérique parfumé au wakamé, polenta crémeuse et petits légumes sautés au vinaigre de riz <i>"Pluma" of Iberian pork perfumed with wakamé, creamy polenta and vegetables stir-fried with rice vinegar</i> | 29€ |
| Carré d'agneau parfumé au thym, conchigliani farci <i>Roast rack of lamb with thyme, stuffed conchigliani</i> | 35€ |
| Filet de bœuf de Salers, petits pois et navets au jus <i>Fillet of Salers beef, pea and turnips confit in a meat jus</i> | 37€ |

LES FROMAGES... *CHEESE...*

| | |
|--|-----|
| Le Chariot de fromages frais et affinés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France 2007 <i>A tray of fresh and matured cheese prepared by Xavier Thuret, awarded "Meilleur Ouvrier de France 2007"</i> | 15€ |
| Un peu de verdure, salade avec sa vinaigrette : Olive-Citron, Olive-Balsamique ou Noix <i>Some greenery, salad with the dressing of your choice: Olive-Lemon, Olive-Balsamic or Walnut</i> | 10€ |

LES DESSERTS... *DESSERTS...*

| | |
|--|-----|
| Palette pistache, litchi et pamplemousse <i>Pistachio, litchi and grapefruit</i> | 16€ |
| Royal élianza ivoire, fraise et thym <i>Royal ivory élianza, strawberry and thyme</i> | 16€ |
| Kayambé lait et griottes en duo glacé <i>Milk kayambé and ice-cold morello cherries duo</i> | 16€ |
| Feuille à feuille à la noix de coco et yuzu <i>"Feuille à feuille" with coconut and yuzu</i> | 16€ |
| Douceur craquante à la golden, safran, sésame et vanille <i>Crunchy Golden apple, saffron, sesame and vanilla delight</i> | 16€ |