

Cuisine  
en  
Loir-et-  
Cher



Le terroir,  
la convivialité,  
notre Métier

# LA QUINZAINE GOURMANDE

Du 1<sup>er</sup> novembre

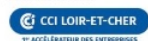
au 15 novembre 2022



Des menus **tout compris** à des tarifs **tout doux**

UNE OPÉRATION LABELISÉE  


EN PARTENARIAT AVEC

 CCI LOIR-ET-CHER  
1<sup>er</sup> ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES

 Saveurs41.fr  
Les produits de Saveurs de Loir-et-Cher et de Poitou

 Loir&Cher  
LE DÉPARTEMENT

 Centre-  
Val de Loire

 LE RÉSEAU DES CCI  
CENTRE-VAL DE LOIRE  
1<sup>er</sup> ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES

 val de loire  
FRANCE  
LE LOIR-ET-CHER

**Prix Nets**

# *Hostellerie du Château*

Menu de la Quinzaine  
Gourmande  
43.00 €

*Cocktail Maison* et Amuses Bouches



Cromesquis de Butternut au Safran  
Carpe Fumé et Pain "Bun's"  
*Touraine Oisly Élégante 2022*  
*Domaine du Pré Baron*  
*Guy Mardon - Oisly (41)*



Filet Mignon de "Roi Rose", Sauce Cacahuètes  
Pommes de Terre et Carottes Façon Tourtière  
*Touraine 2021 Les Linottes*  
*Domaine des Roy*  
*Anne Cécile Roy & Yohann Boutin - Pontlevoy (41)*



Raviole Ouverte de Chocolat Farcie Noisette, Voile de Pomme



Café

**Prix Nets**

# ***Menu du Marché : 28.00 €***

***Entrée, Plat et Dessert***

***Boissons non comprises***

***Ce Menu est susceptible de changer  
Suivant les arrivages***

*Samossa de Champignons et "Roi Rose",*

*Salade de Légumes au Noix*

*Ou*

*Tartare de Chou-Fleur et Saumon Fumé*

*Ou*

*Œuf Parfait en Brioche, Fondue d'Echalotes, Sauce Mousseline Verte \**

**\*\*\*\***

*Croustillant de Joue de Bœuf, Jus de Viande, Polenta Crémeuse*

*Ou*

*Dos de Lieu Noir, Sauce Vin Blanc, Lentilles de "Maves"*

*Ou*

*Lasagnes de Ricotta, Fenouil, Sauge, Pignons de Pin,*

*Beurre Tomaté, Ecume de Basilic \**

**\*\*\*\***

## ***Desserts***

*Salade d'Agrumes, Sabayon à la Liqueur de Cacao*

*Ou*

*Pana Cotta de Chèvre en Coque Chocolat, Brunoise d'Ananas,*

*Biscuit au Yaourt de Chèvre, Sorbet Miel et Cumin*

*Ou*

*Coupe de Glace ou de Sorbet (2 Parfums)*

*Glaces et Sorbets non faits maison, fabriqués par un artisan glacier*

**Prix Nets**

# *La Carte*

*Ces plats sont susceptibles de changer  
Suivant les arrivages*

## *Entrées*

*Crème de Butternut, Toast de Magret de Canard Fumé,  
Emulsion de Poivre de Kororima* 12.00 €

*Ravioles Croustillantes de Langoustines, Bouillon de Langoustines  
Aux Champignons et Combawa* 18.50 €

## *Plats*

*Civet de Pied de Cochon et Girolles en Croute, Trilogie de Carottes* 21.00 €

*Filet de Bar, Beurre Rouge, Tomates Confites, Purée de Vitelotte* 26.00 €

*Demi-Pigeon Farci aux Herbes, Sauce Vin Jaune,  
Fricassée de Légumes Oubliés, Eclats de Noisette et Noix* 23.50 €

## *Fromages*

*Assiette de 4 Fromages Assortis* 6.00 €

*Assiette de 6 Fromages Assortis* 8.00 €

## *Desserts*

*Crème Café, Gelée au Rhum, Coulis Vanille et Café, Tuile Café* 8.50 €

*Samosas de Poire en Chaud / Froid au Vin Epicé* 9.00 €

*Tartelette Noix de Pécan Crème de Chocolat Blanc,  
Confiture de Lait* 9.50 €

**Prix Nets**

**Le Menu Enfant : 13.00 Euros**  
**(Jusqu'à 12 ans)**

**Entrée, Plat, Dessert et Boisson**

Assiette de Crudités  
Ou  
Assiette de Jambon Sec et Salade

\*\*\*\*

Ballotine de Volaille à la Crème et Champignons  
Ou  
Le Poisson du Marché

**1 Garniture au Choix :**  
**Légumes du Jour, Frites ou Pâtes Artisanales**

\*\*\*\*

Coupe de Glace (2 Parfums)  
Ou  
Flan Pâtissier

\*\*\*\*

¼ Vittel (25cl)  
Ou  
1 Jus de Fruits (20cl)  
ou  
1 Soda (25 cl)

**Prix Nets**