

LE CASTELET

SAVEURS DU TERROIR

STARTER, MAIN COURSE OR MAIN COURSE, DESSERT **38€**
STARTER, MAIN COURSE, CHEESE OR DESSERT **45€**

STARTERS

THE SALMON

Smoked salmon, green asparagus gaspacho, french toast and horseradish cream

THE PATÉ

Calf's head paté, gribiche sauce and mustard ice cream

ESCARGOTS À L'AMBOISIENNE

6 or 12 snails from Touraine "Maison Bellor, garlic and parsley butter, hazelnuts

MAIN COURSES

LA RECETTE DE MAMIE GEORGETTE

Check board

LE RETOUR DE PÊCHE DE PAPY HIPPOLYTE

Check board

DUCK BREAST A LA CHAMBOURDINE

Duck breast with raspberry liquor sauce

DESSERTS

THE BABA

Rum and passion fruit baba, vanilla whipped cream

LE CROQ CHOU

Choux, peanut ice cream and salted butter caramel

THE STRAWBERRIES

Strawberries, rhubarb with raspberry liquor, goat cheese mousse, pumpkin seeds nougatine

VEGETARIAN

STARTER, MAIN COURSE OR MAIN COURSE, DESSERT **33€**
STARTER, MAIN COURSE, CHEESE OR DESSERT **38€**

STARTERS

THE CAPPUCINO

Green asparagus cappucino, soy beans, horseradish cream

LE CROTTIN

Warm goat cheese toast, honey and seeds mix

ESCARGOTS À L'AMBOISIENNE

6 snails from Touraine "Maison Bellor, garlic and parsley butter, hazelnuts

MAIN COURSES

THE CURRY

Vegetables curry and split peas

LE PANIER DE TATIE SUZIE

Check board

DESSERTS

TO CHOOSE FROM OUR MENU

CHILDREN'S MENU

STARTER, MAIN COURSE, CHEESE OR DESSERT **15 €**

STARTERS

WARM GOAT CHEESE

ASPARAGUS SOUP

MAIN COURSES

CHILDREN'S MAIN COURSE

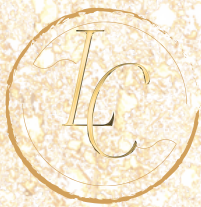
OMELETTE

DESSERTS

2 SCOUPS OF ICE CREAM

CHEESE

All the taxes are included in our prices, service included
Our meat is from France



LE CASTELET

STARTERS

THE SALMON

Smoked salmon, green asparagus gaspacho, french toast and horseradish cream

16€

THE PATÉ

Calf's head paté, gribiche sauce and mustard ice cream

16€

ESCARGOTS À L'AMBOISIENNE

6 or 12 snails from Touraine "Maison Bellor", garlic and parsley butter, hazelnuts

14/19€

THE CAPPUCINO

Green asparagus cappucino, soy beans, horseradish cream

14€

LE CROTTIN

Warm goat cheese toast, honey and seeds mix

14€

MAIN COURSES

LA RECETTE DE MAMIE GEORGETTE

Check board

26€

LE RETOUR DE PÊCHE DE PAPY HIPPOLYTE

Check board

26€

DUCK BREAST À LA CHAMBOURDINE

Duck breast with raspberry liquor sauce

26€

THE CURRY

Vegetables curry and split peas

21€

LE PANIER DE TATIE SUZIE

Check board

21€

DESSERTS

THE BABA

Rum and passion fruit baba, vanilla whipped cream

13€

LE CROQ CHOU

Choux, peanut ice cream and salted butter caramel

13€

THE STRAWBERRIES

Strawberries, rhubarb with raspberry liquor, goat cheese mousse, pumpkin seeds nougatine

13€

All the taxes are included in our prices, service included

Our meat is from France



LE CASTELET

SAVEURS DU TERROIR

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT **38€**
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT **45€**

ENTRÉES

LE SAUMON

Saumon fumé, gaspacho d'asperges vertes, pain perdu et crème montée au raifort

LA TERRINE

Terrine de tête de veau comme une gribiche et glace moutarde à l'ancienne

ESCARGOTS À L'AMBOISIENNE

6 ou 12 escargots de Touraine "Maison Bellor", beurre d'ail, persil et noisettes concassées

PLATS

LA RECETTE DE MAMIE GEORGETTE

Voir ardoise

LE RETOUR DE PÊCHE DE PAPY HIPPOLYTE

Voir ardoise

MAGRET DE CANARD IGP À LA CHAMBOURDINE

Magret de canard, sauce à la liqueur de Chambord

DESSERTS

LE BABA

Baba au Rhum arrangé passion, crème montée vanille, fruits exotiques

LE CROQ CHOU

Choux pâtissier, glace cacahuète, caramel au beurre salé

LES FRAISES

Tartare de fraises et rhubarbes à la liqueur de Chambord, mousse de chèvre, nougatine de graines de courges

PESCO VEGETARIEN

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT **33€**
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT **38€**

ENTRÉES

LE CAPPUCINO

Cappucino d'asperges vertes, fèves de soja, crème montée au raifort

LE CROTTIN

Tartine de crottins chauds au miel de Sologne, mélange de graines

ESCARGOTS À L'AMBOISIENNE

6 escargots de Touraine "Maison Bellor", beurre d'ail, persil et noisettes concassées

PLATS

LE CURRY

Curry de légumes de printemps et pois cassés

LE PANIER DE TATIE SUZIE

Voir ardoise

DESSERTS

A CHOISIR PARI MI LES DESSERTS DU MENU SAVEURS DU TERROIR

MENU PETIT GOURMET

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT **15 €**

ENTRÉES

CROTTIN CHAUD

GASPACHO D'ASPERGES

PLATS

PLAT DU JOUR ENFANT

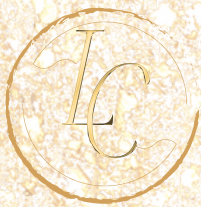
OMELETTE

DESSERTS

2 BOULES DE GLACE



FROMAGE

Tous nos prix sont indiqués TTC, service compris
Toutes nos viandes sont d'origine française



LE CASTELET

ENTRÉES

- LE SAUMON** 16€
Saumon fumé, gaspacho d'asperges vertes, pain perdu et crème montée au raifort
- LA TERRINE** 16€
Terrine de tête de veau comme une gribiche et glace moutarde à l'ancienne
- ESCARGOTS À L'AMBOISIENNE** 14/19€
6 ou 12 escargots de Touraine "Maison Bellor", beurre d'ail, persil et noisettes concassées
- LE CAPPUCINO**  14€
Cappucino d'asperges vertes, fèves de soja, crème montée au raifort
- LE CROTTIN**  14€
Tartine de crottins chauds au miel de Sologne, mélange de graines

PLATS

- LA RECETTE DE MAMIE GEORGETTE** 26€
Voir ardoise
- LE RETOUR DE PÊCHE DE PAPY HIPPOLYTE** 26€
Voir ardoise
- MAGRET DE CANARD IGP À LA CHAMBOURDINE** 26€
Magret de canard, sauce à la liqueur de Chambord
- LE CURRY**  21€
Curry de légumes de printemps et pois cassés
- LE PANIER DE TATIE SUZIE**  21€
Voir ardoise

DESSERTS

- LE BABA** 13€
Baba au Rhum arrangé passion, crème montée vanille, fruits exotiques
- LE CROQ CHOU** 13€
Choux pâtissier, glace cacahuète, caramel au beurre salé
- LES FRAISES** 13€
Tartare de fraises et rhubarbes à la liqueur de Chambord, mousse de chèvre, nougatine de graines de courges

Tous nos prix sont indiqués en TTC. Service compris
Toutes nos viandes sont d'origine française