



LE CASTELET

SAVEURS DU TERROIR

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

STARTERS

Trout gravlax, beetroot caramel, horseradish mousse

Foie gras with Espelette paprika, smoked duck breast

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

MAIN COURSES

La recette de Mamie Georgette

Check board

Le retour de pêche de Papy Hippolyte

Check board

Beef cheek stew

DESSERTS

Finger cheesecake with basil flavored olive oil, strawberries

Croq' chou, banana ice cream, salted butter caramel

Rice pudding, lemon curd

PESCETARIAN

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

STARTERS

Beetroot cappuccino, horseradish mousse

Warm goat cheese toast, honey and seeds mix

6 snails from "Maison Bellorr", garlic and parsley butter and hazelnuts

MAIN COURSES

Spelt risotto with seasonal vegetables

Le panier de Tatie Suzie

Check board

DESSERTS

TO CHOOSE FROM OUR MENU

CHILDREN'S MENU (UP TO 12 YO)

STARTER/MAIN COURSE/CHEESE OR DESSERT **17 €**

STARTERS

WARM GOAT CHEESE

BETROOT CAPPUCCINO

MAIN COURSES

CHILDREN'S MAIN COURSE (CHECK BOARD)

OMELETTE

DESSERTS

2 SCOOPS OF ICE CREAM

CHEESE

All the taxes are included in our prices, service included



LE CASTELET

STARTERS

Trout gravlax, beetroot caramel, horseradish mousse	16€
Foie gras with Espelette paprika, smoked duck breast	16€
6 or 12 snails from "Maison Bellorr", garlic and parsley butter and hazelnuts	14/19€
Beetroot cappuccino, horseradish mousse 	14€
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€
Beef cheek stew	26€
Spelt risotto with seasonal vegetables 	21€
Le panier de Tatie Suzie  Check board	21€

DESSERTS

Finger cheesecake with basil flavored olive oil, strawberries	13€
Croq' chou, banana ice cream, salted butter caramel	13€
Rice pudding, lemon curd	13€

All the taxes are included in our prices, service included



LE CASTELET

SAVEURS DU TERROIR

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

ENTRÉES

Gravlax de truite, caramel de betterave, mousse au raifort

Foie gras à la gelée de piment d'Espelette et magret de canard fumé IGP

6 ou 12 escargots de Touraine "Maison Bellorr" à l'amboisienne

PLATS

La recette de Mamie Georgette

Voir ardoise

Le retour de pêche de Papy Hippolyte

Voir ardoise

Noix de joue de boeuf à l'ancienne

DESSERTS

Finger cheesecake à l'huile d'olive basilic, fruits frais

Croq' chou, glace banane, caramel au beurre salé

Riz au lait, tuile amande et crème de citron

PESCO VEGETARIEN

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

ENTRÉES

Cappuccino de betterave, mousse au raifort

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

6 escargots de Touraine "Maison Bellorr" à l'amboisienne

PLATS

Risotto de petit épeautre aux légumes de saison

Le panier de Tatie Suzie

Voir ardoise

DESSERTS

À choisir parmi les desserts du menu saveurs du terroir

MENU PETIT GOURMET (JUSQU'À 12 ANS)

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT **17€**

ENTRÉES

CROTTIN CHAUD

CAPPUCCINO DE BETTERAVE

PLATS

LA RECETTE DE MAMIE GEORGETTE

OMELETTE

DESSERTS

2 BOULES DE GLACE



FROMAGE

Tous nos prix sont indiqués TTC.





LE CASTELET

ENTRÉES

Gravlax de truite, caramel de betterave, mousse au raifort	16€
Foie gras à la gelée de piment d'Espelette et magret de canard fumé IGP	16€
6 ou 12 escargots de Touraine "Maison Bellorr", beurre d'ail, persil et noisettes concassées	14/19€
Cappuccino de betterave, mousse raifort 	14€
Tartine de crottins chauds au miel de Sologne, mélange de graines 	14€

PLATS

La recette de Mamie Georgette Voir ardoise	26€
Le retour de pêche de Papy Hippolyte Voir ardoise	26€
Noix de joue de boeuf à l'ancienne	26€
Risotto de petit épeautre aux légumes de saison 	21€
Le panier de Tatie Suzie  Voir ardoise	21€

DESSERTS

Finger cheesecake à l'huile d'olive basilic, fraise	13€
Croq' chou, glace banane, caramel au beurre salé	13€
Riz au lait, tuile amande et crème de citron	13€

Tous nos prix sont indiqués en TTC.