



LE CASTELET

ENTRÉES

- Rillon de Touraine laqué au miel, embeurrée de potimarron, chèvre  14€
- Oeuf basse temperature façon Meurette (option végétarienne)   12€
- Gravlax de saumon, crème montée au raifort     14€
- Escargots à l'amboisienne     14€

PLATS

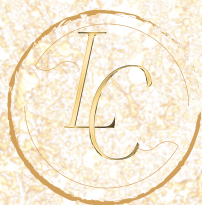
- La recette de Mamie Georgette 27€
Voir ardoise
- Le retour de pêche de Papy Hippolyte 27€
Voir ardoise
- La partie de chasse de Tonton Gaston 27€
Voir ardoise
- Le panier de Tatie Suzie  22€
Voir ardoise

DESSERTS

- Cheesecake pistache poire    12€
- Croq' chou, crème glacée pop corn, caramel au beurre salé    12€
- Mousse au chocolat, réduction de liqueurs de fruits rouges à la   chambourdine 12€
- Assiette de 3 fromages affinés  9€

Tous nos prix sont indiqués en TTC.





LE CASTELET

STARTERS

- Honey glazed Touraine pork rillon, creamy pumpkin and goat cheese  14€
- Slow cooked egg, Burgundy red wine sauce (vegetarian option)   12€
- Salmon Gravlox, Horseradish whipped cream     14€
- Amboise style Snails (garlic, parsley and hazelnut butter)     14€

MAIN COURSES

- La recette de Mamie Georgette 27€
check board
- Le retour de pêche de Papy Hippolyte 27€
check board
- La partie de chasse de Tonton Gaston 27€
check board
- Le panier de Tatie Suzie  22€
check board

DESSERTS

- Pear and Pistachios cheesecake    12€
- Croq' chou, pop corn ice cream, salted butter caramel    12€
- Chocolate mousse, redberries liquor sauce   12€
- Selection of 3 matured cheeses  9€

Tous nos prix sont indiqués en TTC.



Peanuts



Gluten



Eggs



Crustaceans



Milk



Sulphites



Celery



Sesame



Molluscs



Mustard



Fish



Lupin



Soya



Tree Nuts