



LA TABLE DE MARÇAY

*Notre chef Romain THEVENON
s'inspire du potager, de la vigne et des truffières pour vous composer
des menus d'une simplicité gourmande et créative dans l'espoir
de vous créer du bonheur olfactif et surtout gustatif*

Bon appétit à toutes et à tous

" Il n'y a qu'une cuisine : la bonne!!! "
Paul BOCUSE

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

Le Val de Loire est la 3ème 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...

*Constantin Pechin
Sommelier*



LA TABLE DE MARÇAY

NOS FORMULES

" LES DINERS DE MARÇAY "

Egalement disponible les samedis, dimanches et jours fériés au déjeuner

A CHOISIR PARMIS LES PLATS DE LA CARTE
CHOOSE AMONG THE DISHES OF THE MENU

35 €

Entrée et plat ou plat et dessert

Starter and main course or main course and desert

44 €

Entrée, plat et dessert

Starter, main course and desert

51 €

Entrée, plat, fromage et dessert

Starter, main course, cheese and desert

32 €

Végétarien/ *Vegetarian*

Entrée, plat et Dessert

Starter, main course and desert

15 €

MENU ENFANT (-DE 12 ANS)

Entrée, plat et dessert

Starter, main course and desert



LA TABLE DE MARÇAY

"A LA CARTE"

LES ENTREES... *STARTERS...*

Velouté de butternut, émulsion de ses graines torrifiées,
Tartinette de pain campagnard à la faisselle de chèvre frais et ses condiments 16,50 €
Cream of butternut, emulsion of roasted seeds, goat cheese on a toast with condiments

Ceviche de dorade grise, en douceur du poirier, zestes et jus d'agrumes,
Huile de poire tapée, craquant de Paris et pétales de mâche 17,00 €
Ceviche of black seabream, sweet of pear, citrus zests and juice, "Poire Tapée" Oil, lamb's lettuce

Mousseline de panais en nuage, trésor de foie gras et choux frisé,
Noisettes torrifiées, fraîcheur de cerfeuil 18,50 €
Parsnips muslin, foie gras covered with kale breaded, roasted hazelnuts chervil

PLATS... *MAIN COURSES...*

Pavé de filet de bœuf de race « Rouge des Prés » grillé et son jus,
fine purée de racine rouge, bouchons de pommes de terre confites 29,50 €
Beef filet grilled from Touraine and its juice, mash vegetables beetroots, candied potatoes

Demi-coquelet au vin du Château, la cuisse croustillante, le suprême au jus,
escalope de foie gras poêlée, gourmandises de coings au jus de volaille corsé,
cerfeuil tubéreux fondant 24,00 €
*Half cockerel with a castle red wine sauce, crispy thigh, supreme at the juice, pan fried foie gras,
Quince cooked with poultry sauce, melting of turnip-rooted chervil*

Ballotine de suprême de faisan farci à la moule de Bouchot
et ses cuisses braisées en gyoza, marrons et pommes glacées,
plumes d'endives 26,50 €
*Supreme of pheasant in ballotine with "Bouchot" mussels, and its braised thigh in "Gyoza",
Chestnuts, candied apple, endives*

Pavé de merlu saisi sous la flamme, jus intense de ses arêtes,
Saint-Jacques poêlées au beurre de corail, courge spaghetti à la crème paysanne 27,00 €
Hake cooked under the flame and its juice, scallops fried in coral butter, creamy spaghetti squash



LA TABLE DE MARÇAY

"A LA CARTE"

LES FROMAGES... *CHEESE....*

- Terrine de chèvre frais et affiné à la carotte et au miel de châtaigner de chez Justin, vert du jardin 10,50 €
Goat terrine refined with carrot and chestnut honey from Justin's home, salad
- Trio de fromages affinés, vert du jardin et condiments variés 12,50 €
Refined cheese trio, salad and various condiments

Au choix :
To choose from:

Fromages de chèvre :

Goat milk cheese

Valençay

Sainte Maure de Touraine

Fromages au lait de vache :

Cow's milk cheese

Curé Nantais

Comté (18 mois minimum)

Camembert fermier

Fourme d'Ambert

Saint Nectaire fermier

Brie de Meaux

LES DESSERTS... *DESERTS...*

- Crèmeux au café légèrement fumé et au chocolat noir 64 %, Biscuit Joconde et voile de meringue Française, sorbet caramel et poire 12,00 €
Creamy mousse of smoked coffee and 64% dark chocolate, Joconde biscuit with french meringue, Caramel and pear sorbet
- Reine Des Reinettes caramélisée à la vigneronne, sablé biscuité Crème paysanne, sorbet pomme à la truffe mélanosporum du Château 12,00 €
Caramelized Reine des reinettes apple « à la vigneronne », shortbread biscuit with paysanne cream, Château's speciality truffle and apple sorbet
- Mousseline à l'orange amère et ses suprêmes, jeu de billes de betteraves confites, Copeaux de chocolat Ivoire, palmito au sucre Muscovado 11,50 €
Bitter orange mousse and its segments, candied beetroot marbles, Ivory chocolate chips, palmito with "Muscovado" sugar

Prix Nets - Prices include taxes



LA TABLE DE MARÇAY

Vous avez aimé
La Cuisine
de
Notre Chef
Romain THEVENON
Et de son équipe

Vous avez également apprécié
le service de qualité
de
La Salle organisé par notre responsable
Stéphane ANASTASI
et
Vous souhaitez faire plaisir à vos proches,
Adressez-vous à la réception et
Offrez-leur
un bon cadeau