

La Table *de Marçay*

*est reconnue depuis des années dans le monde de la
Gastronomie Française,*

*Notre Chef de Cuisine **Romain Thévenon**
Travail en ce Sens, en vrai passionné du Bien Manger*

*« La **Cuisine** rythme ma vie,
J'aime mélanger la **Tradition Française** à mes **inspirations** du moment pour en faire des **Plats Raffinés**,
surprendre nos Convives par des **produits** et des **goûts** de **Saison** et en cohérence avec le **Lieu Magique** qu'est le
Château de Marçay »*

*Notre Responsable de Salle **Stéphane Anastasi***

*« Laissez-vous Charmer par ce Lieu chargé d'Histoire, laissez-vous porter par vos envies, laissez-nous faire
de cet instant, un moment inoubliable. On ne vient pas au Château juste pour passer du bon temps,
mais pour en faire un moment d'exception hors du temps... »*

*Notre Sommelier **Constantin Péchin***

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

*Toute notre équipe vous souhaite un **Bon Appétit***



LA TABLE DE MARÇAY

Menu « Princesse et Prince » (-DE 12ANS)

15 € Entrée, plat et dessert

Menu « Renaissance »

Comment célébrer l'art culinaire du XVIème Siècle...

36 €

*Pavé de Filet de Truite
à l'Escabèche « Leonardo da Vinci »,
Céleri en Rémoulade*



*Gratin de Champignons de Paris,
Et Fruits du Noyer Braisé à l'Huile d'Olive*



*Poire Confite au Vin du Château,
En Parfum d'Eau de Rose et de Cannelle*

Menu « à l'Aveugle »

Laissez-vous Guider par notre Equipe...

4 Services 64 €

5 Services 76 €



LA TABLE DE MARÇAY

Menu « Château »

2 Services 35 €

3 Services 44 €

4 Services 51 €

5 Services 62 €

- *Nuage glacé aux Asperges Blanches du Richelais, Extraction de ses Bois, Copeaux craquants des pointes Vinaigrées, Asperge verte en Beignet*
- *Langoustines Marinées et Grillées, Transparence de Pommes Belchard, Condiments d'oignons nouveaux au Citron vert, Fraîcheur d'herbes*
- ~
- *Quasi de Veau en cuisson douce, crème de Morilles et son émulsion d'ail, Cubisme de Pommes de Terre, Jeunes pousses de Carottes sauvages*
- *Filet de Turbot Rôti au Beurre d'Algues Wakamé, palets de Betteraves caramélisés, Jus de Rhubarbe et fine gelée de Mélisse*
- ~
- *Douceur de Sainte-Maure de Touraine et ses Copeaux, confiture de poire à la « Poire Tapée », fraîcheur du Jardin, Noisettes Torréfiées*
- *Trilogie de fromages du moment, vert du jardin et condiments variés*
- ~
- *Soupe de Fraises « Guariguettes » au Naturel, Fromage Blanc intense au Miel de Printemps, Caviar de Thym Citron, Tuiles de feuilletage caramélisé*
- *Ganache Chocolat Noir Grand Crus Caraïbes 66% et son râpée Minute, émulsion de Lait à la Noisette torréfiée, tuiles de Pain au Levain*



LA TABLE DE MARÇAY

« La Carte »

Nos Entrées...

- Nuage glacé aux Asperges Blanches du Richelais, Extraction de ses Bois, Copeaux craquants des pointes Vinaigrées, Asperge verte en Beignet. 13
- Langoustines Marinées et Grillées, Transparence de Pomme « Belchard », Condiments d'oignons nouveaux au Citron vert, Fraîcheur d'herbes. 15
- Escalope de Foie Gras Poêlée, Douceur d'Épinards à l'Anchois, Compotée de Pommes Rôties et ses Lamelles. 17

Nos Plats...

- Quasi de Veau en cuisson douce, crème de Morilles et son émulsion d'ail, Cubisme de Pommes de Terre, Jeunes pousses de Carottes sauvages 24.50
- Filet de Turbot Rôti au Beurre d'Algues Wakamé, palets de Betteraves caramélisés, Jus de Rhubarbe et fine gelée de Mélisse 27
- Pavé de Filet de Bœuf de Race « Rouge des Prés » Grillé et son Jus à l'Estragon, Foie Gras à la Fleur de Sel de Noirmoutier cuit au Torchon, Céleri Rave cuit en Papillote, pickles de sa Peau. 33
- Ballotine de Chapon Rôtie au Beurre d'Ail, Thym et Laurier, jus de Carcasses, Choux Fleur Fondant et Croquant. 23

Nos Fromages...

- Douceur de Sainte-Maure de Touraine et ses Copeaux, confiture de poire à la « Poire Tapée », fraîcheur du Jardin, Noisettes Torréfiées 12.50
- Trilogie de fromages du moment, vert du jardin et condiments variés 11.50

Nos Desserts...

- Soupe de Fraises « Gariguettes » au Naturel, Fromage Blanc intense au Miel de Printemps, Caviar de Thym Citron, Tuiles de feuilletage caramélisé 12.50
- Ganache Chocolat Noir Grand Crus Caraïbes 66% et son râpé Minute, émulsion de Lait à la Noisette torréfiée, tuiles de Pain au Levain 13.50
- Crème Onctueuse au Citron, ses Suprêmes confits à l'huile d'olive, Sablé Amande, Meringue de ses Zestes Confits, Fleurs de Lierre Terrestre. 11.50



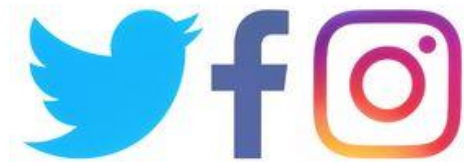
LA TABLE DE MARÇAY

Nos Collaborateurs :

- ***Justin Rimbault*** à Marçay pour les Truffes, Légumes et Fruits Sauvages
- ***Terre y Fruits*** à Chinon pour les fruits et Légumes
- ***Emilie Boillot (Touraine Terre d'Histoire)*** à Azay-le-Rideau apprend au Chef la Cueillette d'herbes, plantes et fleurs sauvages
- ***La Ferme du Plateau*** à Rigny-Ussé pour les Fromages de Chèvre
- ***Sologne Frais*** à Blois pour la Charcuterie, Viandes et Volailles
- ***Savia*** à Saumur pour la Viande de Race d'Anjou « Rouge des Prés »
- ***Transgourmet (National)*** pour l'Épicerie, la Crèmerie
- ***Estivin*** pour la Marée et les Herbes
- ***Max Café*** à Azay-le-Rideau pour le Café, les Infusions et les Thés
- ***Combiér*** à Saumur pour sirops, crèmes et liqueurs

*Et bien sûr tous nos Vignerons d'Ici et d'Ailleurs
Et nos autres prestataires de Services....*

N'hésitez pas à nous suivre sur les différents réseaux



Facebook : www.facebook.com/chateaudemarçay

Twitter : @chateaudemarçay

Instagram : chateaudemarçay

***Vous pouvez nous identifier avec les
#latabledemarçay #chateaudemarçay***