



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 "

*Également 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 €**

**II Actes**

*Two courses*

**44 €**

**III Actes**

*Three courses*

**51 €**

**IV Actes**

*Four courses*

**62 €**

**V Actes**

*Five courses*

**15 €**

**MENU ENFANT**

**(-DE 12ANS)**

Entrée, plat et dessert

*Starter, main course and desert*

## Menu à l'Aveugle

### IV ou V Actes

*Four courses or five courses*

**64 € ou 76 €**



LA TABLE DE MARÇAY

## "A LA CARTE"

### LES ENTREES... *STARTERS...*

Nuage Dubarry, gourmandise de choux-fleurs en son jus, croutons briochés 13.00 €

Raviole de cuisse de canard aux herbes et son consommé de carcasses  
aux noix 15.50 €

Asperges blanches de Touraine, effiloché de paleron de bœuf braisé de race  
« Rouge des Prés », jaune d'œuf au sel 17.00 €

### LES PLATS... *MAIN COURSES...*

Ballotine de dos de cabillaud et wakamé, jus intense de ses arrêtes, fine purée de courge  
« Turban » et ses quartiers rôtis 24.50 €

Filet mignon de porc « Roi Rose » basse température et sa poitrine confite, crémeux de  
navet et pomme de terre en mirepoix 25.50 €

Pavé de faux-filet de bœuf « Rouge des Prés » poêlé et son concentré de bœuf,  
escalope de foie gras grillée, part de céleri rave en papillote 27.50 €

Selle d'agneau rôtie à l'ail, jus corsé, poêlée de choux de Bruxelles,  
céréales croustillantes 28.50 €



LA TABLE DE MARÇAY

## "A LA CARTE"

### LES FROMAGES... *CHEESES...*

Douceur de Sainte Maure de Touraine et ses copeaux, confiture de poires à la « Poire Tapée » fraîcheur du jardin, noisettes torréfiées	12.50€
Trilogie de fromages du moment, vert du jardin et condiments variés	11.50€

### LES DESSERTS... *DESERTS...*

Gourmandises de pomme, rôtie au caramel, pochée au vin rouge et confite en son jus, glace de crème fraîche, crumble noisette	11.00 €
Crèmeux clémentine et ses suprêmes, sablé amande, sorbet clémentine coriandre	11.50 €
Dôme onctueux au chocolat noir 64% « Guayaquil » cœur coulant chocolat « Ivoire » biscuit cuillère	12.00 €



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