



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 "

Disponible les samedis, dimanches et jours fériés au déjeuner

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

30 €

Entrée et plat ou plat et dessert

Starter and main course or main course and desert

39 €

Entrée, plat et dessert

Starter, main course and desert

46 €

Entrée, plat, fromage et dessert

Starter, main course, cheese and desert

28 €

Végétarien/ *Vegetarian*

Entrée, plat et Dessert

Starter, main course and desert

12 €

MENU ENFANT (-DE 12ANS)

Entrée, plat et dessert

Starter, main course and desert



LA TABLE DE MARÇAY

"A LA CARTE"

LES ENTREES... *STARTERS...*

Les asperges blanches du pays croquantes, praire en marinière
et poitrine de cochon Roi Rose de Touraine confite et sa tuile de pain 17.50 €
*White asparagus from the region, marinière "praire" shell,
confined pork breast "Roi Rose" of Touraine and bread tile*

Salpicon d'araignée de mer à la pomme Granny Smith, pommes de terre confites,
Cresson Alénois en coulis et tapioca croquant 16 €
Spider crab at the granny smith apple, candied potato, watercress "Alénois" sauce and crispy tapioca

Croustillant de Sainte Maure de Touraine à la truffe noire « Melanosporum »
du Château, crème de betteraves et sa salade d'épinards 16.50 €
*Crispy goat cheese of Saint Maure de Touraine and black truffle from the castle,
beetroot cream and spinach salad*

PLATS... *MAIN COURSES...*

Filet de bœuf de race « Rouge des Prés » et son jus,
navets en quatre cuissons (180gr) 27 €
Beef fillet of « Rouge des Prés » and its juice, turnips in firings

Demi-coquelet au vin du Château, la cuisse croustillante, le suprême au jus,
dés de foie gras et pommes de terre grenailles grillées, carottes fondantes et pétales
d'oignons 19 €
*Half cockerel with a castle red wine sauce, crispy thigh, supreme at the juice, diced foie gras and grilled potatoes,
carrots and onion petals*

Filet de carrelet en ballotine, crème d'écrevisses et poireau rôti au beurre 22 €
Plaice fillet in ballotine, crayfish cream and leek roasted in butter



LA TABLE DE MARÇAY

"A LA CARTE"

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

Trio de fromage affinés, vert du jardin et condiments variés 11 €
Refined cheese trio, salad and various condiments

Nougat de chèvre, relish de concombre et vert du potager 10.50 €
Goat nougats, cucumber relish and salad

LES DESSERTS... *DESERTS...*

Nuage de crème brûlée, ganache chocolat noir, dacquoise noisette
et sa tuile de caramel 11.50 €
Cloud of creme brulee, dark chocolate ganache, hazelnut biscuit and caramel tile

Crèmeux citron, perle de pâte, meringue Française, jus de fraise au thym
et fraîcheur de fraises 10.50 €
Creamy lemon, pearl of dough, French meringue, strawberry juice with thyme and strawberry freshness

Mousse d'avocat, faisselle de chèvre au miel, asperges confites
et feuilletage caramélisé 11 €
Avocado mousse, goat cheese with honey, candied asparagus and leafy dough caramelized



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