



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 €

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 12ANS)

Entrée, plat et dessert

Starter, main course and desert



LA TABLE DE MARÇAY

"A LA CARTE"

LES ENTREES... *STARTERS...*

Gourmandise de marrons en velouté sur lit de royale de foie gras,
émulsion de graines de courges torréfiées, pain campagnard toasté 18.00 €
Treat of chestnuts velouté on a custard of foie gras, emulsion of roasted squash, toasted country bread

Saint-Jacques grillées, beurre de corail, persil en deux textures,
palet de panais confit au jus de viande 17.00 €
Grilled scallops, coral butter, parsley in two textures, meat juice and candied parsnip puck

Ris de veau et sa poitrine confite, en vol-au-vent de Mémé Marie-Joëlle,
poêlée de Paris, fraîcheur de mâche 18.50 €
Calf sweetbread and its candied chest, Granny Marie-Joëlle's vol-au-vent, stir fired button mushrooms, freshness of lamb's lettuce

PLATS... *MAIN COURSES...*

Pavé de filet de bœuf de race « Rouge des Prés » grillé et son jus, fine gelée à l'oignon
rouge, pommes de terre fondantes de ma grand-mère Monique,
croûtons de pain au levain, foie gras mi-cuit au torchon 32.50 €
Grilled beef tenderloin of breed "Rouge des Prés" and its juice, thin jelly of red onions, Granny Monique's melting potatoes, sourdough bread crusts, half-cooked in a cloth foie gras

Selle d'agneau fumée et rôtie au romarin, jus miellé,
poire « Conférence » poêlée au beurre 28.50 €
Rosemary smoked and roasted saddle of lamb, honied juice, butter fried "Conférence" pear

Filet de sole vapeur et son jus au nectar du Château, courge spaghetti
et sa crème paysanne 24.00 €
Steamed sole fillet and its "Nectar du Château" juice, share of spaghetti squash and its parmesan cheese cream

Raviole libérée de homard « Breton » et son consommé, merlu mariné et poêlé,
chou-fleur grillé, navets glacés, fraîcheur de pomme et aneth 34.00 €
Breton lobster released ravioli and its consommé, pickled and pan fried hake, grilled cauliflower, glazed turnip, freshness of apples and dill



LA TABLE DE MARÇAY

"A LA CARTE"

LES FROMAGES... *CHEESES...*

Terrine de chèvre frais affiné à la carotte et au miel de châtaigner de chez Justin,
fine gelée de vin chaud, vert du jardin 10.50 €
Fresh goat cheese terrine ripened with carrot and tree chestnut honey from Justin's, thin hot wine jelly, salad

Trio de fromages affinés, vert du jardin et condiments variés 11.50 €
Ripened cheeses trio, salad and various condiments

Au choix :
To choose from:

Fromages de chèvre :
Goat cheese
Valençay
Sainte Maure de Touraine

Fromages au lait de vache :
Cow's cheese
Curé Nantais
Comté (18 mois minimum)
Camembert fermier
Fourme d'Ambert
Saint Nectaire fermier
Brie de Meaux

LES DESSERTS... *DESERTS...*

Bûche pâtissière au chocolat noir 64% et au fruit de la passion,
macaron passion, crème anglaise 11.50 €
64% black chocolate and passion fruit log, passion fruit macaron and custard

Dôme crémeux à l'orange, cœur intense au Cointreau, biscuit cuillère et meringue,
sorbet à la mûre sauvage 12.00 €
Orange creamy dome, intense "Cointreau" core, sponge finger biscuit and meringue, wild blackberry sorbet

Pomme Chanteclerc caramélisée à la vigneronne, sablé biscuité et crème paysanne,
sorbet pomme et vin 11.00 €
Wine caramelized "Chanteclerc" apple, shortbread biscuit, whipped cream, apple and wine sorbet



LA TABLE DE MARÇAY

MENU TRUFFES « TUBERMELANOSPORUM »

SERVI POUR LA TABLE ENTIERE UNIQUEMENT

85€ EN 8 SERVICES

L'air, le feu, la pluie, la mer, la glace, la terre, le végétal, l'homme, l'histoire, la faim

59€ EN 5 SERVICES

L'air, la pluie, la mer, la terre, l'histoire, la faim

Accord mets et vins réalisé par notre sommelier, au tarif de 40€ par personne

L'AIR

Nuage de parmentier de canard à la coriandre

LE FEU

Saint-Jacques grillées, beurre de corail, persil en deux textures, palets de panais confits au jus de viande

LA PLUIE

Risotto de carotte au Sainte Maure de Touraine affiné, tuiles de pain

LA MER

Pavé de lieu jaune de ligne cuit à la vapeur, jus corsé de ses arrêtes,
palet de courge « Pleine de Naples » en croute d'ail noir

LA GLACE

Sorbet poire et liqueur verveine

LA TERRE

Pavé de filet de bœuf de race « Rouge des Prés » grillé et son jus, fine gelée à l'oignon rouge,
pommes de terre fondantes, croûtons de pain au levain, foie gras mi-cuit au torchon

LE VEGETAL

Sainte Maure de Touraine affiné et croustillant

L'HOMME

Pain perdu brioché

L'HISTOIRE

Pomme Chanteclerc caramélisée à la vigneronne,
sablé biscuité et crème paysanne, sorbet pomme

LA FAIM

Macaron au chocolat blanc et truffe

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