



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...*

Tartare de Magret de Canard à la salicorne et aux fruits rouges, cubes de Foie Gras à la Fleur de Sel de Noirmoutier, chips de Pomme de terre 17,50 €
Duck breast tartar, samphire and red fruit, foie gras cubes with salt from Noirmoutier, potatoes chips

Les Demoiselles juste saisies au beurre citronné, velouté de poireaux glacés, Tuiles de pain à l'encre de seiche 18,50 €
Scampi at lemon butter, cream of leek and bread till at cutturfish ink

Sainte-Maure de Touraine en Croûte Céréalière, palet de tomates Cœur de Bœuf, poitrine de cochon Roi Rose de Touraine Confitte 17,00 €
Cereals crusty goat cheese puck of "Coeur de Boeuf" tomato and candied pork "Roi Rose" from Touraine

PLATS... *MAIN COURSES...*

Pavé de Filet de Bœuf de Race « Rouge des Prés » Grillé, et son jus, Fine purée d'aubergine, tomates confites, Poivrons et courgettes croquantes 27,00 €
Beef filet from Touraine grilled, mash eggplant, candied tomatoes, pepper and crunchy zucchini

Demi-coquelet au vin du Château, la cuisse croustillante, le suprême au jus, Escalope de foie gras, céleri et ses pommes de terre nouvelles violette 20,00 €
Half cockerel with a castle red wine sauce, crispy thigh, supreme at the juice, diced foie gras, celery And purple potatoes

Quasi de veau poêlé et son jus à la carotte sauvage, Mousseline de Pomme de terre fumée 22,00 €
Veal fried, wild carrot sauce and smoked mash potatoes

Médailles de Lotte basse température, jus d'abricot et emulsion anisée, Poirée de la côte à la feuille 24,50 €
Low temperature monkfish, apricot juice, anised mousse and chard



LA TABLE DE MARÇAY

"A LA CARTE"

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

- Trio de fromage affinés, vert du jardin et condiments variés 11,00 €
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...*

- Crèmeux aux 3 chocolats, croustillant Praliné feuilletine
Sorbet Mangue poivrée 11,50 €
Cream of three chocolate, crunchy praline and pepper mango
- Pêche pochée au sirop de verveine citronnelle, feuilletage caramélisé,
Sorbet framboise vanillée
12,00 €
Poached fishing at lemon verbena syrup and vanilla raspberries sorbet
- Nuage de crème mousseline au citron vert, génoise imbibée au sirop de Fraise,
Fraicheur de fraise et lierre terrestre, pétales de pâte d'amande 11,00 €
Cream cloud at lime, soaked biscuit at strawberries syrup and ground ivy almond paste petals



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