



# LE CASTELET

## SAVEURS DU TERROIR

STARTER, MAIN COURSE OR MAIN COURSE, DESSERT **38€**  
STARTER, MAIN COURSE, CHEESE OR DESSERT **45€**

### STARTERS

Smoked scallops, sweet potatoes  
creamy soup with truffle oil

Green cabage, duck confit, foie gras and  
red wine sauce

6 or 12 snails from "Maison Bellorr", garlic  
and parsley butter and hazelnuts

### MAIN COURSES

La recette de Mamie Georgette

Check board

Le retour de pêche de Papy Hippolyte

Check board

Iberico pork, chorizo cream

### DESSERTS

Nougat with pistachios, poached pears  
and yuzu

Croq' chou, Hazelnuts ice cream,  
Chocolate and praline sauce

Apple pie, Calvados custard and  
creamy panna cotta infused with fig  
leaves

## PESCETARIAN

STARTER, MAIN COURSE OR MAIN COURSE, DESSERT **33€**  
STARTER, MAIN COURSE, CHEESE OR DESSERT **38€**

### STARTERS

Sweet potatoes creamy soup with truffle  
oil, grilled tofu and vegetable lard

Warm goat cheese toast, honey and  
seeds mix

6 snails from "Maison Bellorr", garlic and  
parsley butter and hazelnuts

### MAIN COURSES

Seasonal vegetables curry

Le panier de Tatie Suzie

Check board

### DESSERTS

TO CHOOSE FROM OUR MENU

### CHILDREN'S MENU (UP TO 12 YO)

STARTER, MAIN COURSE, CHEESE OR DESSERT **17 €**

#### STARTERS

WARM GOAT CHEESE

SWEET POTATOES CREAMY SOUP

#### MAIN COURSES

CHILDREN'S MAIN COURSE (CHECK BOARD)

OMELETTE

#### DESSERTS

2 SCOOPS OF ICE CREAM

CHEESE



All the taxes are included in our prices, service included





# LE CASTELET

## STARTERS

- Smoked scallops, sweet potatoes creamy soup with truffle oil **16€**
- Green cabbage, duck confit, foie gras and red wine sauce **16€**
- 6 or 12 snails from "Maison Bellorr", garlic and parsley butter and hazelnuts **14/19€**
- Sweet potatoes creamy soup with truffle oil, grilled tofu and vegetable lard  **14€**
- Warm goat cheese toast, honey and seeds mix  **14€**

## MAIN COURSES

- La recette de Mamie Georgette **26€**  
Check board
- Le retour de pêche de Papy Hippolyte **26€**  
Check board
- Iberico pork, chorizo cream **26€**
- Seasonal vegetables curry  **21€**
- Le panier de Tatie Suzie  **21€**  
Check board

## DESSERTS

- Nougat with pistachios, poached pears and yuzu **13€**
- Croq' chou, hazelnuts ice cream, chocolate and praline sauce **13€**
- Apple pie, Calvados custard, creamy panna cotta infused with fig leaves **13€**

All the taxes are included in our prices, service included





# LE CASTELET

## SAVEURS DU TERROIR

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT **38€**  
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT **45€**

### ENTRÉES

Pressé de choux verts, confit et foie gras IGP de canard, sauce velours

Noix de Saint Jacques fumées, crémeux de patates douces à l'huile de truffe

6 ou 12 escargots de Touraine "Maison Bellorr" à l'amboisienne

### PLATS

La recette de Mamie Georgette

Voir ardoise

Le retour de pêche de Papy Hippolyte

Voir ardoise

Pièce de porc ibérique, crème de Chorizo

### DESSERTS

Nougat blanc à la pistache, poires pochées et yuzu

Croq' chou, glace noisettes, nappage chocolat praliné feuilletine

Tarte aux pommes du Val de Loire, crème anglaise au Calvados et panna cotta crémeuse infusée à la feuille de figuier

Tous nos prix sont indiqués TTC.

## PESCO VEGETARIEN

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT **33€**  
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT **38€**

### ENTRÉES

Crèmeux de patates douces à l'huile de truffe, tofu et lard végétal grillés

Tartine de crottins chauds au miel de Sologne, mélange de graines

6 escargots de Touraine "Maison Bellorr", à l'amboisienne

### PLATS

Curry de légumes de saison

Le panier de Tatie Suzie

Voir ardoise

### DESSERTS

À choisir parmi les desserts du menu saveurs du terroir

## MENU PETIT GOURMET (JUSQU'À 12 ANS)

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT **17 €**

### ENTRÉES

CROTTIN CHAUD

CRÉMEUX DE PATATE DOUCE

### PLATS

LA RECETTE DE MAMIE GEORGETTE

OMELETTE

### DESSERTS

2 BOULES DE GLACE



FROMAGE







# LE CASTELET

## ENTRÉES

Pressé de choux verts, confit et foie gras IGP de canard, sauce velours	16€
Noix de Saint Jacques fumées, crémeux de patates douces à l'huile de truffe	16€
6 ou 12 escargots de Touraine "Maison Bellorr", beurre d'ail, persil et noisettes concassées	14/19€
Crémeux de patates douces à l'huile de truffe, tofu et lard végétal grillés 	14€
Tartine de crottins chauds au miel de Sologne, mélange de graines 	14€

## PLATS

La recette de Mamie Georgette Voir ardoise	26€
Le retour de pêche de Papy Hippolyte Voir ardoise	26€
Pièce de porc ibérique, crème de Chorizo	26€
Curry de légumes de saison 	21€
Le panier de Tatie Suzie  Voir ardoise	21€

## DESSERTS

Nougat blanc à la pistache, poires pochées et yuzu	13€
Croq' chou, glace noisette, nappage chocolat praliné feuilletine	13€
Tarte aux pommes du Val de Loire, crème anglaise au Calvados et panna cotta crémeuse infusée à la feuille de figuier	13€

Tous nos prix sont indiqués en TTC.