

BISTROT MARCEAU

RESTAURANT EPHEMERE

Château Bde Beaulieu Hôtel Restaurant Spa BISTROT MARCEAU

RESTAURANT EPHEMERE

Château

Beaulieu

Hôtel Restaurant Spa

La Carte

ENTRÉE 15€ PLAT 25€ DESSERT 11€

A PARTAGER

LA CHARCUTERIE DU PAYS BASQUE DE PIERRE OTEIZA

• Paté de Cochon au Piment d'Espelette 50g

8 €

• Jambon de la Vallée des Aldudes 100g Beurre, Cornichons, Pain

9 €

 Saucisson de la Vallée des Aldudes A découper

Demi 6€ Entier 10€

Le Saumon du Pays d'Ecosse Fumé par nos Soins Bois de Hêtre, Baies Roses Aneth Citron, Gaufre Pomme de Terre

Le Foie Gras de Canard Français Suppl. 5 € En Terrine Maison, Chutney d'Abricots aux Epices et Pickles

Le "Vitello Tonnato", Carpaccio de Veau Français Sauce Thon Anchois Câpres Oignons, Roquette et Parmesan

La Tomate "Saveur d'Antan" Mozzarella Burrata, Huile d'Olive et Oignons Rouges





> Modifications éventuelles de la Carte selon le Marché



La Carte

ENTRÉE 15€ PLAT 25€ DESSERT 11€

Le Boeuf "Aberdeen Angus Scotland" Suppl. 7 € Faux-Filet au Grill 350g, Frites Maison et Sucrine, Sauce Béarnaise

> Le Cochon "Bleu Blanc Coeur" de Mr Barat Côte Rôtie à l'Os Façon Milanaise Sésame Kimchi Jus au Romarin

La Tourte "Dundee Pie" Veau Français et Agneau d'Ecosse, Pomme de Terre Salade et Vrai Jus Worcestershire

Le Poisson du Moment de la Criée Légumes en Cassolette, Beurre Blanc aux Agrumes du Jardin

La Courgette en Déclinaison Farci<u>e a</u>ux Légumes, Taboulé aux Herbes Fraîches et Tagliatelles

PLANCHETTE
DE 5 FROMAGES
AFFINES
Touraine Bio
14€



Le Tout Chocolat

Le "Cranachan" Framboise

Crème Fouettée, Whisky Ecosse, Flocons d'Avoine et Miel du Château

Le Clafoutis de Cerises Servi Tiède, Glace Parfumée

Les Glaces et Sorbets du Palais de la Glace de Tours

