

## Menus

---

*La Famille Lozay est heureuse de vous accueillir au Château de Beaulieu  
En collaboration avec Rémy Tranvouez et Sébastien Petit et leur Equipe.*

\* *La Dégustation de Beaulieu* *75 Euros*

- Menu Surprise 6 Plats pour l'Ensemble des Convives.

\* *La Pause*  *Magnolia Spa* *55 Euros*

- Le Moment Pur Spa 1H30  
- Autour d'un Plat et d'un Dessert incluant un Verre de Vin de Région et un Thé et ses douceurs.  
*Formule Proposée du Lundi au Samedi Midi Sur Réservation, Hors Soins à la Carte.*

\* *L'Inspiration du Moment* *29 Euros*

Entrée, Plat et Dessert Selon le Marché de Saison.  
Menu proposé pour le Déjeuner en Semaine hors Jours Fériés

\* *Le Menu des "Jeunes Gourmands" (- 12 ans)* *20 Euros*

- Farandole de Crudités OU Rosace de Saumon Fumé  
- Pièce de Boeuf Pommes Sautées OU Filet de Poisson Pâtes-Petits Légumes  
- Yaourt OU Glaces Assorties

*Vous satisfaire est notre volonté permanente.  
Pour cela, nous travaillons selon l'humeur du marché.  
Nous vous prions de bien vouloir nous excuser si un plat ne peut vous être servi.  
Certains de nos plats peuvent contenir des produits allergènes, merci de vous renseigner auprès de la réception.  
Nos Viandes Bovines sont d'origine Union Européenne.*

**Composez votre Menu en choisissant**

**Selon vos envies nos plats à la Carte :**

- *Menu des Saveurs* Entrée – Poisson ou Viande - Dessert

*45 Euros*

- *Invitation Gourmande* Entrée– Poisson et Viande –Dessert

*55 Euros*

---

---

## *Les Hors d'Œuvres*

*23 Euros*

La Terrine Maison de Foie Gras Frais de Canard Français  
Gelée de Poire Comice à l'Anis  
Brioche Maison Tiède

Les Escargots Petits Gris de La Ferme de Mouliherne  
Pied de Porc sur Sablé de Parmesan  
Sauce Savora à la Ciboulette

Carpaccio de Noix de Saint Jacques Baie de Saint Brieuc  
Héliantis et Crémeux d'Avocat Menthe Citron Vert

## *Les Poissons*

*28 Euros*

Les Noix de Coquilles Saint Jacques Baie de Saint Brieuc  
Lentilles Vertes du Berry Label Rouge à l'Estragon  
Navet Boule d'Or, Sabayon à la Cannelle

Le Rouget Barbet en Ecailles de Pomme de Terre  
Ragoût de Carottes Jaunes et Gingembre  
Jus de Tête aux Epices Cajun

## Les Viandes

30 Euros

Le Paleron de Bœuf et Foie Gras Poêlé  
Tombée d'Oignons Rouges et Purée de Panais Fumé  
Jus de Viande au Thym

La Pomme de Ris de Veau Français Laqué au Jus de Veau  
Etuvée de Céleri et Oignons

La Canette Bio de la Ferme « Gauloise Dorée »  
Filet Cuit à Basse Température Snackée à la Plancha  
Cuisse Confitée en Parmentier de Patate Douce et Châtaigne  
Sauce aux Abats

Plateau de Fromages Sélectionnés par Mr Plault

10 Euros

*Notre Pain est confectionné par nos Artisans Boulangers  
Mr Briquet de Lignières-de-Touraine*

## Les Desserts

11 Euros

Le Soufflé Chaud à Liqueur d'Ambacia de Framboise  
d'Henry-Pierre Girardot

L'Ananas Victoria Rôti  
Entremets aux Fruits de la Passion & Yuzu

Le Chocolat Valrhona « Azelia » au Lait de Noisette  
Sablé Vanillé & Crémeux Dulcey, Clémentine