

## La Carte Du Restaurant

*La Famille Lozay est heureuse de vous accueillir au Château de Beaulieu.*

*\* L'Inspiration du Moment*

33 €

Entrée, Plat et Dessert Selon le Marché de Saison, hors boissons.  
*Menu proposé pour le Déjeuner du Mardi au Vendredi hors Jours Fériés*

*\* La Pause  Magnolia Spa*

59 €

- Le Moment Pur Spa 1H00  
- Autour d'un Plat et d'un Dessert incluant un Verre de Vin de Région et un Thé et ses douceurs. *Proposée du Mardi au Vendredi Sur Réservation uniquement*

*\* Les "Jeunes Gastronomes" (- 12 ans)*

20 €

- Saumon Fumé  
- Pièce de Boeuf Limousine ou Filet de Poisson Pommes Frites Maison  
- Glaces

*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, liste disponible à la réception..*

*Nos Viandes Bovines sont d'origine Française.*

**RESTAURANT FERMÉ LE SAMEDI MIDI, DIMANCHE SOIR ET LUNDI TOUTE LA JOURNÉE.  
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION.**

**HÔTEL - RESTAURANT - SPA - MARIAGES - RÉCEPTIONS - CORPORATE**



*Prix nets*

- *L'Invitation aux Saveurs*

Entrée – Poisson ou Viande – Dessert

**47 EUROS, HORS BOISSONS**

- *L'Invitation Gourmande*

Entrée – Poisson et Viande – Dessert

**60 EUROS, HORS BOISSONS**

**SERVI POUR LE DÎNER DU MARDI AU SAMEDI  
ET POUR LE DÉJEUNER DU DIMANCHE.**

*Pour se mettre en appétit,*

Les Noix de Coquilles Saint Jacques en Coquille  
Topinambours, Beurre Blanc à la Truffe

L'œuf Bio de Touraine en Meurette  
Mousseline de Patates Douces, Lard Grillé

Le Foie Gras Frais de Canard Français en Terrine  
Comptée de Poire-Figues, Brioche à la Poire Tapée

*Mer ...*

L'Aile de Raie de Boulogne sur Mer  
Endive à l'Orange et Câpres, Beurre Monté Citron

HÔTEL - RESTAURANT - SPA - MARIAGES - RÉCEPTIONS - CORPORATE



Et Terre ...

Le Veau de Lait « Race à Viande Limousine » du Carré Rouge  
Champignons de Saison, Vrai Jus

Le Magret de Canard Français Rôti  
Confit en Parmentier, Sauce aux Airelles

Le Ris de Veau Français du Carré Rouge  
Feuilleté et Sauce aux Morilles

**SUPPLÉMENT 12 EUROS**

*Plateau de Fromages Affinés*

*12 euros*

*Notre pain est fait maison à la Farine du Moulin de Ballan Miré.*

*Vers une note de gourmandise ...*

La Poire Rôtie aux Épices  
Biscuit Brownie à la Noisette, Crumble et Coulis de Poire

La Sphère aux Fruits Exotiques  
Mousse Passion, Mangue-Ananas et Citron Noir

*Merci de bien vouloir commander votre dessert en début de repas.*

HÔTEL - RESTAURANT - SPA - MARIAGES - RÉCEPTIONS - CORPORATE

