Château de Beaulieu ★★★
Hôtel Restaurant Spa

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.
MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION.

HÔTEL - RESTAURANT - SPA - MARIAGES - RÉCEPTIONS - CORPORATE

67, rue de Beaulieu - 37300 JOUÉ-LES-TOURS - 02 47 53 20 26 - reservation@chateaudebeaulieu37.com

Château de Beaulieu ★★★
Hôtel Restaurant Spa

- *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,

Le Foie Gras Frais de Canard Français en Terrine
Compotée de Pommes, Figues et Noix, Brioche Maison à la Poire Tapée

L'œuf Bio Parfait Cuit à Basse Température
Velouté de Potimarron aux Châtaignes

Les Noix de Coquilles St Jacques Bretonnes Poêlées, en Coquille
Mousseline et Topinambours et Beurre à la Truffe

Mer ...

La Lotte de nos Côtes Juste Snackée
Mousseline de Cerfeuils Tubéreux et Légumes d'Antan
Beurre de Cresson

67, rue de Beaulieu - 37300 JOUÉ-LES-TOURS - 02 47 53 20 26 - reservation@chateaudebeaulieu37.com

Château de Beaulieu ★★★
Hôtel Restaurant Spa

Et Terre ...

Le Magret de Canard Français Rôti
Confit en Parmentier, Petits Choux de Bruxelles, Panais et Butternut
Jus Réduit au Muscat Chasselas de Moissac

Le Veau de Lait Race à Viande « Limousine » du Carré Rouge
Mousseline de Céleri et Champignons de Saison
Sauce au Foie Gras aux Morilles

Plateau de Fromages Affinés

SUPPLÉMENT 12€/PERS

Le Pain à la Farine du Moulin de Ballan est Confectionné par nos Soins.

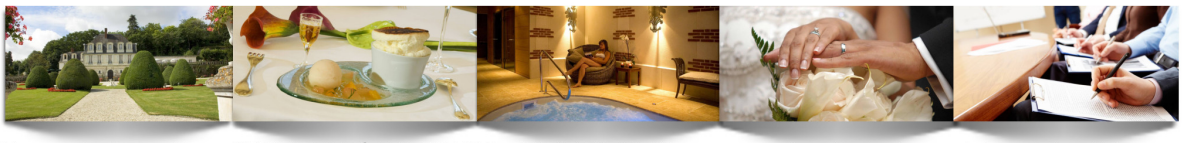
Vers une note de gourmandise ...

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

Le Soufflé Chaud au Grand Marnier et Éclats de Chocolat *(Supplément 4 Euros)*

Le Mont-Blanc Châtaignes et Praliné Maison Pur Noisettes
Ganache Chocolat Blanc et Meringue à la Fève de Tonka

La Sphère Clémentine de Corse
Mandarine Impériale et Sablé Breton Noisettes



67, rue de Beaulieu - 37300 JOUÉ-LES-TOURS - 02 47 53 20 26 - reservation@chateaudebeaulieu37.com