

## Menus

---

---

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

*En collaboration avec Franck Plault,*

*Quentin Touzalin & Remi Bessonnier et leur Equipe.*

*\* La Dégustation de Beaulieu*

*75 Euros*

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

*\* La Pause  Magnolia Spa*

*59 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 Française..*

**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  
Poire Pochée au Vin de Chinon, Réduction d'Hypocras  
Brioche Maison Tiède

Le Velouté de Courge Butternut et Potimarron  
Œuf Parfait Plein Air Cuit à 64°  
Crumble de Parmesan, Eclat de Châtaignes

Le Rouget Barbet Poêlé sur Peau  
Sauce Orange Romarin

## *Les Poissons*

*28 Euros*

Le Cabillaud de Ligne Rôti sur Peau  
Carottes Glacées à Blanc  
Sauce Homardine à la Fève de Tonka

## Les Viandes

30 Euros

Le Cochon Roi Rose de Touraine  
Filet Roti sur sa Côte  
Jus de Cuisson Miellé

Le Pigeonneau de Saint Catherine de Fierbois  
Filet en Croustille de Foie Gras et Cuisse Confitée  
Jus de Carcasse

Le Grenadin de Veau de Lait du « Carré Rouge »  
Mousseline de Panais  
Vrai Jus

Plateau de Fromages Sélectionnés par Mr Plault

12 Euros

*Notre Pain est confectionné par notre Artisan Boulanger  
Mr Briquet de Lignières-de-Touraine*

## Les Desserts

11 Euros

Soufflé Chaud à la Mandarine et au Grand Marnier  
Sorbet Grand Marnier

Le Biscuit Chocolat  
Croustillant au Grué de Cacao, Mousse Chocolat Noisette  
Glace au Lait d'Amande

Le Finger Citron  
Ganache à la Mangue Kent, Tuile aux Céréales  
Sorbet Citron Vert et Gingembre

