



Les menus 2010

Le Menu Dégustation : 28.50 € par personne

Entrée, au choix :

- Terrine de poissons, marbré de légumes et sa crème d'aneth et basilic ;
 - Déclinaison de charcuterie à notre façon ;
 - Salade de gésiers au vinaigre balsamique ;
 - Chèvre chaud sur son lit de salade ;
 - Soupe à l'oignon gratinée.

Plat, au choix :

- Faux filet à la lie de vin et sa palette de petits légumes de saison ;
 - Saumon vapeur à la crème de ciboulette et ses deux purées ;
- Rissolé d'agneau au thym, tulipe de champignons et son flan d'épinards ;
- Blanquette de joues de porc à l'ancienne et son dôme de riz basmati ;
 - Médaillon de porc laqué à l'ananas, risotto exotique
 - Pillons de volaille à la Normande, pommes duchesse et pommes flambées au Calvados.

Dessert, au choix :

- Mousse au chocolat et sa madeleine ;
 - Crème caramel ;
- Trio de glaces sur assiette (caramel beurre salé, noix, vanille) ;
- Trio de sorbets sur assiette (framboise, pêche de vignes, orange) ;
 - Quatre quart aux oranges et son sorbet orange ;
 - Pruneaux au vin de Touraine et à l'Armagnac.

PRIX T.T.C.
(Toutes taxes comprises)



Le Menu Passion : 45 € par personne

Entrée, au choix :

- Foie gras de canard au torchon et sa gelée de coteaux du Layon (poché) ;
- Poêlon d'escargots de Bourgogne persil ail et son coulis de tomate (12) ;
 - Soupe à l'oignon gratinée ;
 - Terrine de lapin en gelée et sa confiture d'oignons au cassis ;
- Palette de poissons fumés, blinis au cumin et aux graines de sésame.

Plat, au choix :

- Emincé de filet de boeuf et sa poire au vin aux senteurs cassis ;
 - Filet de boeuf aux deux poivres flambé au Cognac ;
 - Râble de lapin farcis aux pruneaux, sauce porto et mille feuilles de légumes de saison ;
 - Filet de sandre au beurre blanc et ses légumes.

Assiette de fromages et ses noix

Dessert, au choix :

- Fondant au chocolat et sa boule de vanille ;
 - Assiette de sorbets aux quatre parfums (framboise, pêche de vignes, orange, pamplemousse thé vert) ;
 - Crème brûlée à la lavande ;
 - Assiette de glaces aux quatre parfums (caramel beurre salé, noix, vanille, café) ;
 - Poires et pruneaux au vin de Touraine ;
- Mousseline en verrine et son craquant d'amande.

PRIX T.T.C.
(Toutes taxes comprises)

La Roseraie

Hôtel Restaurant *** à Chenonceaux



7, rue du Docteur Bretonneau - 37150 CHENONCEAUX - France
Tél : +33 (0)2 47 23 90 09 - Fax : +33 (0)2 47 23 91 59
mail : info@hotel-chenonceau.com - Internet : www.hotel-chenonceau.com



La carte 2010

Foie gras de canard maison au torchon et sa gelée de coteaux du Layon (poché)	19.00 €
Poêlon d'escargots de Bourgogne et son coulis de tomate (12)	13.50 €
Soupe à l'oignon gratinée	9.00 €
Terrine de lapin en gelée et sa confiture d'oignons au cassis	13.00 €
Palette de poissons fumés et son blinis au cumin et graines de sésame	15.00 €
Terrine de poisson et son marbré de légumes en gelée et sa crème d'aneth et basilic	11.00 €
Panaché de charcuterie et son pain grillé	12.00 €
Salade mixte	9.00 €

Emincé de filet de bœuf et sa poire au vin aux senteurs de cassis (filet de bœuf)	21.00 €
Steak flambé aux deux poivres (filet de bœuf)	21.00 €
Blanquette de joue de porc à l'ancienne et son dôme de riz basmati	18.00 €
Faux filet à la lie de vin rouge et sa palette de légumes de saison	18.00 €
Pilons de volaille à la normande, pommes duchesse et pommes flambées au calvados	17,00 €
Rissolée d'agneau minute au thym, tulipe de champignons et son flan d'épinard	18,00 €
Sauté de bœuf au vin de Touraine	17.00 €
Manchons de canard et ses pommes de terre aillées et persillés	17.00 €

Filet de sandre au beurre blanc et ses légumes	23.00 €
Saumon vapeur à la crème de ciboulette et ses mousselines de légumes	17.00 €

Mousseline de fruits rouges en verrine et son craquant d'amande	8.50 €
Quatre-quarts aux oranges confites et sons sorbet orange	8.50 €
Fondant au chocolat et sa glace vanille (ou autre parfum si vous souhaitez)	8.50 €
Crème caramel	7.00 €
Mousse au chocolat et sa madeleine	8.50 €
Assiette de glaces Ou assiette de sorbets	8.50 €
Poires et pruneaux au vin de Touraine	8.50 €
Crème brûlée à la lavande	8.50 €

PRIX T.T.C.
(Toutes taxes comprises)