



Cartes et Menus

Restaurant Gastronomique

Les entrées / Starters



Pressé : Pintade* de Racan / feuille de figuier / citron / champignons / huile "noir" d'olive <i>Pressed: guinea fowl* from Racan / fig leaf / lemon / mushrooms / "black" olive oil</i>	35,00€
"Stracciatella" : courgette, verveine citronnée et caviar d'Aquitaine <i>"Stracciatella": zucchini, verbena and caviar from Aquitaine</i>	38,00€
Tomates de Saint Genouph marinées à l'hibiscus, huile d'olive des Baux et tagète <i>Tomatoes from Saint Genouph marinated with hibiscus, olive oil from les Baux and marigold</i>	28,00€
Tartelette feuilletée : Cornue des Andes, framboises et rouget mariné à l'estragon <i>Puff pastry tartlet: tomatoes, raspberries and red mullet marinated in tarragon</i>	32,00€

Les plats / Main dishes

Homard Bleu / carottes fanes/abricots de Touraine / Lemon Jem / amandes fraîches <i>Blue lobster / carrots / apricots from Touraine / signet marigold / fresh almond</i>	65,00€
Turbot à la plancha, vanille, haricots verts et tomate Evergreen <i>Turbot "à la plancha", vanilla, green beans and tomato Evergreen</i>	62,00€
Agneau fermier* snacké, artichauts fumés / maltés et citron brûlé <i>Lamb*, smoked artichoke and burned lemon</i>	54,00€
Cochon fermier grillé, cerises acides, champignons des cueillettes, cazette et truffe d'été <i>Grilled farm pig*, sour cherries, wild mushrooms, torrefied hazelnuts and summer truffle</i>	57,00€
Veau* grillé "Château de Pray", céleri nouveau, pomme et oxalis (pour 2 pers) <i>Grilled veal "Château de Pray", summer celery, apple and oxalis (for 2 pers)</i>	122,00€

*Origine France

(Prix nets TTC)



Fromage / Cheese

Plateau de fromage de notre terroir et d'ailleurs...

Cheese board from our area and elsewhere...

22,00€

Les desserts / Dessert

Soufflé chaud au cassis de Touraine, sorbet au cassis frais

Warm soufflé with blackcurrant from Touraine and blackcurrant sorbet

25,00€

Pastis de Montlouis de la Fabrique Héritier fenouil confit et citron confit

Pastis from Montlouis "Fabrique Héritier" candied fennel and lemon

25,00€

Baba rôti : abricot fumé et noyaux torréfiés

Roasted "Baba": smoked apricot and torrefied kernels

25,00€

Nectarines au bouillon de tiges glacé: thé matcha et huile d'olive "extra verte"

Nectarines in iced stems broth: matcha tea and "extra green" olive oil

25,00€

Biscuit roulé : cerises de pays, foin "bio" et vin de Vouvray (pour 2 pers)

Rolled biscuit: cherries from the area, "organic" hay and Vouvray wine (for 2 pers)

54,00€

***Origine France**

(Prix nets TTC)

"Eté" 2024



185,00€ par personne / per person

**Ce menu est servi pour l'ensemble de la table du mercredi au samedi soir
Dernière prise de commande à 20h30**

*This menu is served for the whole table from Wednesday to Saturday evenings.
Last order taken at 8.30pm*

"Stracciatella" : courgette, verveine citronnée et caviar d'Aquitaine

"Stracciatella": zucchini, verbena and caviar from Aquitaine

Tartelette feuilletée : Cornue des Andes, framboises et rouget mariné à l'estragon

Puff pastry tartlet: tomatoes, raspberries and red mullet marinated in tarragon

Turbot de ligne, vanille, haricots verts et tomate Evergreen

Line caught turbot, vanilla, green beans and "Evergreen" tomato

Blanc de seiche snacké à la plancha, aubergine à la flamme et tagète

Snacked cuttlefish "à la plancha", eggplant and marigold

Homard Bleu / carottes fanes / abricots de Touraine / Lemon Jem

Blue lobster / carrots / apricots from Touraine / signet marigold

**Bœuf "Rouge des prés"* mariné au "bois de la vigne",
champignons de couches et épines vinette**

Marinated beef "Rouge des prés" with grape wood,
mushrooms from caves and barberry*

**Faisselle de la maison Limouzin macérée aux bourgeons de cassis,
cassis de Touraine en granité et huile "Noir d'olive"**

*Goat milk cottage cheese from Limouzin house macerated with blackcurrant buds,
granita of blackcurrant from Touraine and oil "Noir d'olive"*

Nectarines au bouillon de tiges glacé: thé matcha et herbes fraîches

Nectarines in iced stems broth: matcha tea and fresh herbs

Pastis de Montlouis de la Fabrique Héritier fenouil et citron confits

Pastis de Montlouis "Fabrique Héritier" candied fennel and lemon

*Origine France

(Prix nets TTC)

Hôtel****-Restaurant* – Rue du Cèdre – 37530 Chargé-Amboise

Tél : +33.2.47.57.23.67 / contact@chateaudepray.fr / <https://www.chateaudepray.fr/fr/>

Menu Terroir



65,00€ par personne / per person

**Tomates de Saint-Genouph marinées à l'hibiscus,
huile d'olive des Baux et tagète**

*Tomatoes from Saint-Genouph marinated with hibiscus,
olive oil from les Baux and marigold*

**Agneau fermier* snacké,
artichauts fumés / maltés et citron brûlé**

Snacked farm lamb,
smoked artichoke and burned lemon*

**Sablé: Myrtilles de Touraine,
coquelicots de nos prairies et poivre timiz**

*Shortbread: blueberries from Touraine,
poppies from our meadows and "timiz" pepper*

*Origine France

(Prix nets TTC)

Hôtel****-Restaurant* – Rue du Cèdre – 37530 Chargé-Amboise
Tél : +33.2.47.57.23.67 / contact@chateaudepray.fr / <https://www.chateaudepray.fr/fr/>

Menu Complet



91,00€ par personne / per person

Tartelette feuilletée :
Cornue des Andes, framboises et rouget mariné à l'estragon
*Puff pastry tartlet: tomatoes,
raspberries and red mullet marinated in tarragon*

**Blanc de seiche snackés à la plancha,
aubergine à la flamme et tagète**
*Snacked cuttlefish "à la plancha",
eggplant and marigold*

**Bœuf "Rouge des prés"* mariné au "bois de la vigne",
champignons de couches et épines vinette**
Marinated beef "Rouge des prés" with grape wood,
mushrooms from caves and barberry*

**Faisselle de la maison Limouzin macérée aux bourgeons de cassis,
cassis de Touraine en granité et huile "Noir d'olive"**
*Goat milk cottage cheese from Limouzin house macerated with blackcurrant buds,
granita of blackcurrant from Touraine and oil "Noir d'olive"*

**Sablé : Myrtilles de Touraine,
coquelicots de nos prairies et poivre timiz**
*Shortbread: blueberries from Touraine,
poppies from our meadows and "timiz" pepper*

*Origine France

(Prix nets TTC)