

Château ***
de
Beaulieu
Hôtel Restaurant Spa
Menu Invitation aux Saveurs

ENTRÉE, POISSON OU VIANDE ET DESSERT AU CHOIX,
SERVI UNIQUEMENT POUR LE DÎNER DU MARDI AU SAMEDI
ET POUR LE DÉJEUNER DU SAMEDI AU DIMANCHE.

47 EUROS, HORS BOISSONS.

Pour se mettre en appétit

Le Foie Gras de Canard Français au Naturel
Pommes aux Épices, Tuile au Sarrazin et Pollen, Réduction de Cidre

Le Saumon Label Rouge d'Ecosse Façon Gravelax
Crème Yaourt Grec aux Agrumes, Pignons de Pin et Herbes Fraîches

Terre et mer ...

Le Cabillaud Poêlé sur Peau
Pomme de Terre, Petits Pois Frais et Tuile Curry, Beurre Citron Vert

Le Bœuf « Limousine » en Tartare
Huître Normande, Céleri et Légumes en Pickles, Chantilly Moutarde

Le Veau de Lait du « Carré Rouge »
Velouté de Chou-Fleur, Shiitakés, Huile de Noix et Vrai Jus

Plateau de Fromages Affinés

SUPPLÉMENT 12 EUROS

Vers une note de gourmandise ...

Les Fraises « Gariguettes » de Touraine, Ganache Chocolat Blanc et Mousse Passion

Le Chocolat Tours n'Choc : Biscuit, Ganache et Mousse Mentholée

HÔTEL - RESTAURANT - SPA - MARIAGES - RÉCEPTIONS - CORPORATE



ALLERGENES - INTOLERANCES ALIMENTAIRES

Préparations Allergènes	FOIE GRAS	SAUMON	VEAU	BOEUF	POISSON	FRAISE	CHOCOLAT
Gluten						✓	✓
Crustacés				✓			
Œuf						✓	✓
Poisson		✓		✓	✓		
Arachides	✓		✓				✓
Soja						✓	
Lait		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fruits à coque	✓	✓			✓	✓	✓
Sésame	✓						
Sulfites	✓		✓	✓	✓		✓
Mollusques							
Moutarde	✓		✓	✓			
Céleri	✓		✓	✓			
Lupin	✓		✓				

HÔTEL - RESTAURANT - SPA - MARIAGES - RÉCEPTIONS - CORPORATE

