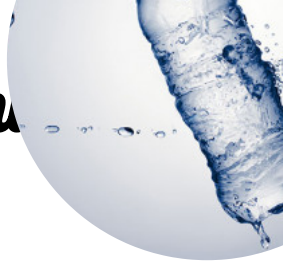
Menu La Table Du Boisniard Chateau Boisniard

https://lacarte.menu
Le Boisniard, Chambretaud, France
(+33)251675001,(+33)0186995715

Le restaurant de Chambretaud propose **42** différents *menus et boissons sur le menu* à un prix moyen de 30 €.
Ce que User aime dans La Table Du Boisniard Chateau Boisniard :
Belle découverte. Cuisine parfaite et originale. Belle maison. service correct et très accueillant. accord rencontré et vin au sommet. chef très sympathique, accessible et disponible. Lire plus. Le établissement et ses espaces sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ce qui permet une utilisation avec un fauteuil roulant ou des handicaps physiques atteignables, et il y a du W-LAN gratuit. La Table Du Boisniard Chateau Boisniard de Chambretaud est un bon endroit pour un bar pour boire **un cocktail après la sortie du bureau** et s'asseoir avec des amis ou seul, et tu peux t'attendre à la typique délicieuse cuisine française. Il y a aussi des fins repas typiques de l'Europe.

Menu La Table Du Boisniard Chateau Boisn



Boissons non alcoolisées

EAU

Main Course

LE SAINT PIERRE 39 €

First Course

LE CHOU FLEUR EN ZÉPHYR, SALADE DE COQUILLAGES, TOAST MELBA ET BOUILLON MARIN À LA RÉGLISSE

Second Course

LA LANGOUSTINE BRETONNE EN DEUX SERVICES, POIREAUX ET ESTRAGON, SABAYON AU BEURRE DE LANGOUSTINE

Third Course

LA BARBUE COMME UN WELLINGTON, CÈPES FERMENTÉS ET MÂCHE DE NOTRE POTAGER LÉGÈREMENT FUMÉE

Fourth Course

LE PIGEONNEAU DE LA VERRIE LAQUÉ À LA BIÈRE BRUNE, GÂTEAU DE COURGE AU PARFUM DE CANNELLE, JUS DE PIGEON À LA NOISETTE

Pour Commencer

CHAR DE FROMAGES

Fromages

LA FOURME D'AMBERT

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS

DÉGUSTATION | SMALL TASTING PORTIONS

LE RIS DE VEAU 45 €

Nos Entrées

SARDINES DE SAINT-GILES CROIX DE VIE 33 €

La Carte des Plats en Petites Portions Dégustation

LA SAINT JACQUES

Les entrées froides

LE CHOU-FLEUR 28 €

Nos Fromages

LE CHÈVRE FRAIS DE TOURAINE 17 €

FOOD INSPIRATION

LE POTIMARRON

Fromages

LE CHARIOT DE FROMAGES 19 €

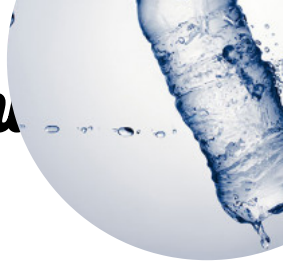
Formula Midi- Du Lundi Au Vendredi De 11h30 À 15h

PLAT DESSERT CAFÉ

Le Souper

LA BETTERAVE 17 €

Menu La Table Du Boisniard Chateau Boisn



Apéritif

À L'UNILATÉRALE, FEUILLE À FEUILLE DE CHOU-FLEUR ET NOIX ACIDULÉE, TRUFFE BLANCHE D'ALBA (SUPPLÉMENT DE 10.00 €

COMME UN PÂTÉ EN CROUTE, RÉMOULADE DE CAROTTES ET MOUTARDE AUX AGRUMES

Starters

LE LAPIN MAGISTRAL DE VENDÉE

LA LANGOUSTINE BRETONNE 35 €

Fifth Course

LE MONT D'OR EN RAVIOLE CROUSTILLANTE, PATATE DOUCE CONFITE À L'AIL NOIR, PICKLES AU SÉSAME

LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON BENETEAU

Nos Desserts

LES RADIS DU POTAGER 17 €

LA TARTINE DE MON ENFANCE 17 €

Menu « Affaire »

UNE ENTRÉE, UN PLAT ET UN CAFÉ 39 €

UN PLAT, UN DESSERT ET UN CAFÉ 39 €

Nos Plats

LE PIGEONNEAU DE LA VERRIE 32 €

LA TRUITE DE LA SÉGUINIÈRE 36 €

LE BOEUF DE MONSIEUR CHOUTEAU 41 €

Sixth Course

LES CAROTTES DU JARDIN COMME UN TIAN, PANNA COTTA AUX BAIES ROSES ET SORBET D'ORANGE SANGUINE

LE PAIN AU CHOCOLAT ÉMULSION LACTÉE, BEURRE FERMIER, GLACE AU PAIN GRILLÉ ET CARAMEL DE LEVURE

LE POTIMARRON EN SOUFFLÉ CHAUD, CRÈME GLACÉE AUX GRAINES DE COURGES CARAMÉLISÉES, FEUILLE À FEUILLE VINAIGRÉ À L'AMARETTO

Fromage

EN ÉCRIN DE CRISTAL, POIRE CONFITE À L'OSEILLE ET MUESLI D'AVOINE

(SUPPLÉMENT DE 18€

AFFINÉS DE LA MAISON BENETEAU

(SUPPLÉMENT DE 16€

Dessert

RUBAN ÉPICÉ, RIZ AU LAIT MERINGUÉ ET SORBET AU KIWANO

LE CHOU ROUGE

EN FINES CRISTALLINES, PLANTATION BIO D'EQUATEUR INFUSION DE VERVEINE ET SORBET MOUSSEUX CITRON-GRUÉ

LE MELON D'HIVER

EN SOUFFLÉ CHAUD, CRÈME GLACÉE AUX GRAINES DE COURGES CARAMÉLISÉES ET FEUILLE À FEUILLE VINAIGRÉ À LA « BARBE BLEUE »

Menu La Table Du Boisniard Chateau Boisn

La Table Du Boisniard Chateau Boisniard

Le Boisniard, Chambretaud, France

Heures d'ouverture:
Mercredi 12:00-13:30
Jeudi 12:00-13:30
Vendredi 12:00-13:30
Samedi 12:00-13:30
Dimanche 12:00-13:30

Fait avec lacarte.menu