

Les Entrées

- Le Foie Gras**, pamplemousse rose, Gamay de Touraine et roquette 24
The Duck Liver, grapefruit, "Val de Loire" red wine and roquette salad
- Le Concombre**, cappuccino glacé au lait de coco, tartare de gambas 21
The Cucumber, coconut milk in cappucino frozen, gambas tartar
- L'Asperge Verte** en velouté, comté et truffes 19
The Green Asparagus soup, comté cheese and truffles
- Le Melon**, en velouté frais, gingembre, marmelade de chorizo 19
The Melon, in fresh soup, ginger, chorizo marmalade
- Le Lapereau effiloché**, tomates et estragon 22
The Young Rabbit shred, tomatoes and tarragon
- Le Gaspacho vert**, bruschetta de tomates 18
The Green Gaspacho, tomatoes bruschetta

Les Poissons

- Le Cabillaud** en viennoise, chutney de fruits secs et émulsion à l'amande douce 29
The Fresh Codfish "Viennoise", dried fruits chutney and almond emulsion
- Le Homard** cuit en cocotte aux herbes odorantes, pommes grenailles au beurre salé 38
The Lobster, cooked with herbs, "grenaille" potatoes with salt butter
- Le Saint Pierre**, pommes rattes, citrons confits et palourdes 36
The John Dory Fish, ratte potatoes, candied lemon and carpet-shell clam
- Le Lieu Jaune**, pavé en viennoise d'algues, étuvée de jeunes poireaux, beurre au thé fumé 33
The Green Pollack, thick with seaweeds "viennoise", young leeks stewed, smoked tea butter

Les Viandes

- Le Boeuf*** en tournedos, artichauts-fenouil mêlés de roquette 35
The Beef thick, artichokes, fennel and roquette salad
- Le Veau***, quasi cuit rosé, girolles et jus perlé à l'huile d'olive 38
The Veal, rump cooked pink, chanterelle mushrooms and olive oil sauce
- Le Canard**, poitrine tranchée, sucs aux épices, navets caramélisés 29
The Duck, breast, spices sauce, caramelized turnips
- L'Agneau** en croûte d'herbes citronnées, cannellonis d'aubergines 35
The Lamb in lemony crust of herbs, eggplants cannellonis pasta
- Les Légumes**, cueillette de légumes, risotto de girolles 25
The Vegetables, picking vegetables, chanterelle mushrooms risotto

*Viande de boeuf : origine France né, élevé et abattu en France

*Viande de Veau: origine Hollande né, élevé et abattu en Hollande

Les Fromages

Farandole de fromages du Château et ses confits de fruits 16
The Castle's Cheese trolley

Mascarpone au bleu d'Auvergne, caramel de vin blanc 12
Blue cheese mascarpone, toffy of white wine

C'est mon Plaisir

La Fraïse, rhubarbe vanillée, nectarines, tuile croquante parfumée à la fraïse 19
The Strawberry, vanilla rhubarb, small oranges, crunchy tile with strawberry

Le Chocolat, crème brûlée au poivre de Séchouan, club sandwich, sorbet cacao et blinis 21
The Chocolate, pepper Sichuan caramelized cream, club sandwich chocolate, cacao sherbet and blinis

Le Citron, tarte tiède crémeuse, sorbet pomélos-Campari 21
The Lemon, creamy tepid tart, grapefruit and campari sherbet

Les Bocaux - Crème brûlée à la vanille, salade de fraïses à la menthe poivrée, compote de mirabelles, émulsion de macarons à la bergamote 19
The Jars - vanilla caramelized cream, strawberries salad with pepper mint, mirabelle plum and macaroon emulsion with bergamot

La Figue rôtie, en croûte de caramel d'épices et crème de lait 21
The Fig roasted, in crust spices and cream of milk caramelized

Les Framboises fraîches, en gelée acidulée, sorbet rose 19
The Raspberries fresh, slightly acid sweet jelly, rose sherbet

Menu du Petit Châtelain 19 euros

Jusqu'à 12ans / Until 12 years

Assiette de jambon cru

Plate of cured ham

ou

Saumon fumé

Smoked Salmon

ou

Mesclun de salade

Salad mesclun



Filet de bœuf (frites ou légumes verts)

Beef Fillet (French fries potatoes or green vegetables)

ou

Magret de canard, (frites ou légumes verts)

Fillet of fattened duck (French fries potatoes or green vegetables)

ou

Cabillaud (frites ou légumes verts)

Cod fish (French fries potatoes or green vegetables)



Assiette du petit chocolatier

Chocolate cake with ice cream

ou

Assortiment de glaces et sorbets

Assortment of ice cream and sorbets

ou

Salade de fruits du moment

Fruits salad

Menu Excellence 83 euros (hors boissons)

*Ce menu est servi pour l'ensemble de la table, jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h30 au dîner
(This menu is served for the whole table, till 1:30 pm in the lunch and 9:30 pm in the dinner)*

Amuse bouche

Apetizer



Fin velouté d'asperges vertes, comté et truffes

The green asparagus soup, comté cheese and truffles



Cappuccino de concombre glacé au lait de coco, tartare de gambas

The Cucumber, coconut milk in cappucino frozen, gambas tartar



Filet de Saint-Pierre, pommes rattées aux citrons confits et palourdes

The John Dory fish, ratte potatoes, candied lemon and carpet-shell clam



Granité champagne agrumes

Citrus champagne granity



Quasi de veau* cuit rosé, girolles et jus perlé à l'huile d'olive

Rump of veal cooked pink, chanterelles mushrooms and olive oil sauce



Mascarpone au bleu d'Auvergne, caramel de vin blanc

Blue cheese mascarpone, toffy of white wine



Déclinaison autour du chocolat

The Chocolate, pepper Sichuan caramelised cream, club sandwich chocolate, cacao sherbet and blinis

Menu Prestige 59 euros (hors boissons)

Foie Gras de canard, pamplemousse rose confit, réduit de Gamay de Touraine

The Duck liver, grapefruit, "Val de Loire" red wine and roquette salad

ou

Velouté de melon frais, gingembre, marmelade de chorizo

The Melon, in fresh soup, ginger, chorizo marmalade

ou

Nougat de lapereau aux tomates parfumées à l'estragon

The young rabbit shred, tomatoes and tarragon



Dos de cabillaud en viennoise, chutney de fruits secs et émulsion à l'amande

The fresh codfish "Viennoise", dried fruits chutney and almond emulsion

ou

Le Lieu Jaune, pavé en viennoise d'algues, étuvée de jeunes poireaux, beurre au thé fumé

The Green Pollack, thick with seaweeds "viennoise", young leeks stewed, smoked tea butter

ou

Cueillette de légumes et risotto de girolles

The Vegetables, picking vegetables, chanterelle mushrooms risotto

ou

Poitrine de canard tranchée, sucs aux épices, navets caramélisés

The Duck, breast, spices sauce, caramelized turnips

ou

Filet d'agneau en croûte d'herbes citronnées, cannellonis d'aubergines

The Lamb in lemony crust of herbs, eggplants cannellonis pasta



Les bœufs de « Sosthène de la Rochefoucauld »

*The jars - Vanilla caramelised cream, Strawberries salad
with mint pepper, mirabelle plum and macaroon emulsion with bergamot*

ou

Framboises fraîches sur sa gelée rafraîchie d'un sorbet à la rose

The raspberries fresh, slightly acid sweet jelly and rose sherbet

ou

La Fraîse, rhubarbe vanillée, nectarines, tuile croquante parfumée à la fraise

The Strawberry, vanilla rhubarb, small oranges, crunchy tile with strawberry

ou

Dégustation de glaces et sorbets maison

Assortment of ice creams and sherbets

Prix nets, services et taxes 15 % inclus

Le Château au fil de l'Histoire



Château d'Esclimont



En 1543, au creux de la vallée du domaine d'Esclimont, Etienne II de Poncher, archevêque de Tours, fait construire un château.

Philippe Hurault, Comte de Cheverny, en devient propriétaire en 1580.

Suite à sa disparition en 1599, son fils aîné, Henri Hurault, gouverneur de Chartres, en hérite.

En 1639, il cède le domaine à Claude II de Bullion.

Le Château d'Esclimont quitte la famille de Bullion en 1746, par le mariage de Joséphine Hortense avec Guy-André de Montmorency, Duc de Laval, qui devient Maréchal de France.

Le château se transmet dans la famille Montmorency-Laval jusqu'au mariage, en 1807, de sa propriétaire avec Louis François Sosthène de La Rochefoucauld-Doudeauville.

Clément et Henri Parent, architectes réputés, effacent les traces de l'ordonnance classique et rhabillent tout le château d'un nouveau décor romantique «mode Renaissance»

Sosthène II de La Rochefoucauld multiplie les médaillons, armoiries, chiffres, devises et sculptures de toutes sortes. Il fait graver «C'est mon plaisir» sur la façade, côté jardins à la Française et «Marie» sur la façade de la Cour d'honneur.

Laure de Mailly de Nesle d'Orange en est la dernière propriétaire jusqu'à sa vente, en 1981, au groupe les Grandes Etapes Françaises.



*La gastronomie est
élaborée par notre
Chef Olivier Hubert*


GRANDES ÉTAPES
FRANÇAISES

10 CHÂTEAUX-HÔTELS ET DEMAURES DE CHARME

★★★★