



Château de Beauvois

# BANQUET

**PRINTEMPS – ETE 2018**

*(01 Avril - 31 Octobre 2018)*

## Choix de menu unique pour l'ensemble des convives

### ENTREE

**B**rochette de gambas au sésame, tartare de tomate et concombre, gaspacho fruits rouges

**P**ressé de canard confit et foie gras aux asperges

**S**uperposition de légumes parfumés à la coriandre, verrine de velouté de petit pois

**G**ourmandise de saumon frais et fumé aux herbes, crème de raifort

\*\*\*\*

### PLAT

**T**urban de daurade royale, risotto de lentille verte du Berry, crémeux brocolis et coulis de poivron

**D**os de cabillaud à la citronnelle, écrasée de pomme de terre aux herbes et petits légumes

**M**aigre doré sur sa peau, légumes croquants et cannelloni de tomate basilic, crème de persil

**P**oitrine de volaille farcie aux tomates séchées et basilic, poichichade et jus blond aux pignons de pin

**P**aleron de veau fondant cuisiné aux champignons, crémeux de chou-fleur et carottes glacées

**P**astilla d'agneau confit au fenouil et poivron, caviar d'aubergine et crème de fève

\*\*\*\*

### FROMAGE

**A**ssortiment de trois fromages affinés

*(Sainte Maure de Touraine, Brie, Fourme d'Ambert)*

**C**roustillant de Sainte Maure de Touraine au miel, figes et noix

**P**etit chèvre rôti au lard et tapenade d'olive noire

\*\*\*\*

### DESSERT

**L**a Fraise façon fraisier, sauce verveine, glace menthe

**L**a barre trois chocolats, glace Jivara Yuzu

**M**acaronade chocolat framboise et son sorbet

**V**acherin individuel

*(parfum au choix : citron, cassis, framboise, vanille, chocolat, café, praliné, rhum-raisin, etc...)*

**Menu à 50 € par personne, hors boisson**

***Menu servi dans notre salle de restaurant***

***Salon privatif sur demande, en supplément à 150 € TTC***

Château de Beauvois – CS 40016 – 37 230 SAINT ETIENNE DE CHIGNY

Tél. : 33 (0)2 47 55 50 11 – Fax : 33 (0)2 47 55 59 62

beauvois@younancollection.com - beauvois.com