



S E M A I N E
du 26 au 30 mars

ENTRÉE

Velouté de courge & œuf poché

OU

Foie gras, chutney fruits secs & brioche maison

*

PLAT

Pavé de Lieu

Risotto sauce safran du Cardinal

OU

Faux-filet de bœuf, confit d'oignons
Sauce au vin rouge, navets braisés

*

DESSERT

Parfait glacé au miel

OU

Crumble ananas
Sorbet coco/citron vert



CHÂTEAU DE CHARGÉ
DEPUIS 1040

CENTRE DE SÉMINAIRES RÉSIDENTIELS & TABLE D'HÔTES
37120 RAZINES - FRANCE
TÉL : 02.47.95.67.97 / info@chateaudecharge.com
www.chateaudecharge.com



S E M A I N E
du 2 au 6 avril

ENTRÉE

Asperges du Richelais
Mousseline aux herbes

OU

Saumon fumé maison

*

PLAT

Lotte rôtie sauce curry
Fondue d'épinards & crémeux d'avocat

OU

Parmentier de canard au vin de Chinon
Purée de céleri

*

DESSERT

Soufflé au Cointreau

OU

Mousse au chocolat
Tuile maison



CHÂTEAU DE CHARGÉ
DEPUIS 1040

CENTRE DE SÉMINAIRES RÉSIDENTIELS & TABLE D'HÔTES
37120 RAZINES - FRANCE
TÉL : 02.47.95.67.97 / info@chateaudecharge.com
www.chateaudecharge.com



S E M A I N E
du 9 au 13 avril 2019

ENTRÉE

Quinoa aux fines herbes,
crevettes au gingembre

OU

Terrine de lapin,
crème moutarde à l'ancienne

*

PLAT

Pavé de saumon, purée de pomme
de terre à l'huile d'olive, sauce citron

OU

Suprême de pintade aux asperges
sauce champignons

*

DESSERT

Nougat glacé maison

OU

Poire pochée au vin rouge
Sorbet fromage blanc



CHÂTEAU DE CHARGÉ
DEPUIS 1040

CENTRE DE SÉMINAIRES RÉSIDENTIELS & TABLE D'HÔTES
37120 RAZINES - FRANCE
TÉL : 02.47.95.67.97 / info@chateaudecharge.com
www.chateaudecharge.com