

NOS FORMULES

■ ■ ■ Menu du Chef ■ ■ ■

Proposé tous les soirs du Lundi au Samedi
Produits du marché à l'ardoise

Entrée, Plat, Dessert : 30,00 €

■ ■ ■ Menu à la Carte ■ ■ ■

Proposé tous les soirs du Lundi au Samedi, ainsi que le Dimanche Midi


Entrée, Plat, Dessert : 39,00 €

■ ■ ■ Menu Enfant ■ ■ ■

Poisson du jour ou Steak haché ou Aiguillettes de Poulet Panées
Frites ou Assortiment de Légumes
Assortiment de Glaces

15,00 €

LES ENTREES – 14,00 €



Salade de Harengs fumés et Lentilles, Oignons Rouges
et Vinaigrette Graines de Moutarde

Poireaux Vinaigrette, Mousse Infusée au Lard et son Œuf Mollet

Tartare de Saumon et Litchi, parfumé à la Coriandre

Salade de Chèvre chaud au Miel

Trilogie de Foie Gras

(Escalopes de Foie Gras Poêlées, Crème Brûlée au Foie Gras et Terrine de Foie Gras maison)



LES PLATS – 18,00 €

■ ■ ■ COTE TERRE ■ ■ ■

Magret de Canard rôti Sauce Soja, Pommes Rattes, Chutney Coco et Tomates Confites

Ballottines de Volaille et Gambas, Julienne de Légumes sauce Noilly Prat

Foie de Veau flambé à l'Armagnac et Raisin Blanc, Flan de Courgettes et Carottes

■ ■ ■ COTE MER ■ ■ ■

Dos de Cabillaud à la Citronnelle, infusion Pomelos et Linguine crémeuse

Effilé de Raie, sauce Bagna Cauda, épatée de Pomme de Terre

Noix de Saint-Jacques à la Réglisse, Carpaccio de Navets et Radis

Les petits plus à la carte...

Tartare de Bœuf haché minute

16,00 €

Bavette

18,00 €

Entrecôte

24,00 €

Côte de Bœuf (~ 1kg) pour 2 personnes

48,00 €

ACCOMPAGNEMENTS : FRITES, SALADE OU LEGUMES DU MARCHÉ

LES DESSERTS – 10,00 €

L'Arlette anisée, Mousse Mascarpone au Miel et sa boule de Glace Violette

Le Jardin Citron vert Noix de Coco et Raisin Blanc

Le Brisant Chocolat, Mousse et Biscuits Réglisse

L'Eclair au Romarin et sa gelée de Framboise

Le Grand Soleil

(Biscuits Madeleine, Crème Pâtissière au Citron et Fruits Rouges)

Café ou Thé Gourmand

Pour un confort de service, merci de nous confirmer votre dessert dès la prise de commande.

Prix Nets - Hors boissons (taxes et service compris) – TVA 10%

Toutes nos viandes sont d'origine Françaises

LA BAGUETTE BRUNELLE



Exclusivement faite pour notre restaurant avec une farine à la meule par la Boulangerie Pâtisserie La Parisse

Emmanuelle & Sylvain CHAPOULIE

26, rue de la Barre – 28130

HANCHES 02 37 83 62 75 – chapoulie.sylvain@orange.fr



Accueillantes et lumineuses avec une décoration toute en nuances,
laissez-vous transporter par l'atmosphère épurée de nos 80 chambre et suites.

Chambre Supérieure	123 € à 205 €
Chambre Supérieure Triple	141 € à 235 €
Chambre Deluxe	156 € à 260 €
Chambre Deluxe Family	222 € à 370 €
Suite	270 € à 450 €



Petit-déjeuner buffet : 18 € par personne



Accordez-vous un moment de détente et de bien-être.

- 4 cabines de soin, dont une cabine duo •
- Piscine intérieure chauffée à eau salée •
 - Hammam & Sauna •
 - Salle de Fitness •
 - Cours d'Aquagym •

Le Castel Spa est ouvert à la clientèle extérieure.

INFORMATIONS ET RESERVATIONS

Castel Maintenon Hôtel Restaurant & Spa

1, rue de la Ferté – 28130 MAINTENON

02 34 40 14 14 – info@castelmaintenon.com

www.castelmaintenon.com