

# FORMULE DÉGUSTATION 2024

## GAMME SAVEURS

LA PLANCHE

24€<sup>00</sup>

### DU TERROIR

- Rillettes de Tours sur toasts
- Pâté de campagne sur toasts
- Boudin noir aux oignons sur toasts
- Rillons cocktail
- Saucisses sèches
- Fromage de chèvre sur toasts
- Biscuits des Châteaux à discrétion

#### VISITE + DÉGUSTATION

avec 4 VINS\*

- ① Touraine-Amboise blanc cuvée 1643
- ① Touraine sauvignon blanc
- ① Rouge de Loire (Chinon, S<sup>t</sup> Nicolas de Bourgueil, Bourgueil...)
- ① Touraine-Amboise rouge (100% malbec)

LA PLANCHE

29€<sup>50</sup>

### DU TERROIR

+ DESSERT : TARTE VIGNERONNE

- Rillettes de Tours sur toasts
- Pâté de campagne sur toasts
- Boudin noir aux oignons sur toasts
- Rillons cocktail
- Saucisses sèches
- Fromage de chèvre sur toasts
- Fromage de vache de Touraine «le Tuffeau» en cube
- Tarte vigneronne
- Biscuits des Châteaux à discrétion

#### VISITE + DÉGUSTATION

avec 4 VINS\*

- ① Touraine-Amboise blanc cuvée 1643
- ① Touraine sauvignon blanc
- ① Rouge de Loire (Chinon, S<sup>t</sup> Nicolas de Bourgueil, Bourgueil...)
- ① Touraine-Amboise rouge (100% malbec)

Les prestations suivantes se font uniquement sur réservation  
au moins 24h à l'avance et selon disponibilité.  
Je peux étudier toute demande sur mesure selon vos attentes.

Bien gastronomiquement  
Christophe Galland

# FORMULE DÉGUSTATION 2024

## GAMME PRESTIGE

LA PLANCHE

39€<sup>50</sup>

### CLOS LUCÉ

- Rillettes de Tours sur toasts
- Foie gras de canard entier mi-cuit sur toasts
- Rillettes de poissons de Loire sur toasts
- Rillons cocktail
- Saucisses sèches
- Fromage de chèvre sur toasts
- Fromage de vache de Touraine « le Tuffeau » en cube
- Tarte vigneronne
- Biscuits des Châteaux à discrétion

#### VISITE + DÉGUSTATION avec 5 VINS\*

- ① Touraine-Amboise blanc cuvée 1643
- ① vin blanc de Loire (Vouvray ou Montlouis...)
- ① Touraine-Amboise blanc mœlleux
- ① Rouge de Loire (Chinon, S<sup>t</sup> Nicolas de Bourgueil, Bourgueil...)
- ① Touraine-Amboise rouge (100% malbec)

LA PLANCHE

45€<sup>50</sup>

### CHENONCEAUX

- Rillettes de Tours sur toasts
- Foie gras de canard entier mi-cuit sur toasts
- Jambon sec DON IBAN 20/24 mois d'affinage
- Lomo séché
- Saucisses sèches
- Terrine de campagne au Vouvray sur toasts
- Fromage de chèvre chaud sur toasts
- Biscuits des Châteaux à discrétion

#### VISITE + DÉGUSTATION avec 5 VINS\*

- ① Touraine-Amboise blanc cuvée 1643
- ① vin blanc de Loire (Vouvray ou Montlouis...)
- ① Touraine-Amboise blanc mœlleux
- ① Rouge de Loire (Chinon, S<sup>t</sup> Nicolas de Bourgueil, Bourgueil...)
- ① Touraine-Amboise rouge (100% malbec)

LA PLANCHE

69€<sup>00</sup>

### DES ROIS

Formule valable uniquement POUR 2 PERSONNES

- 1 tranche de foie gras de canard entier mi-cuit de 40g et son vin moelleux
- Beurre de truffes de Touraine sur toasts
- Caviar de Sologne 30g
- Rillons cocktail
- Rillettes de Tours sur toasts
- Fromage de chèvre sur toasts
- 6 à 7 morceaux de fromage de vache de Touraine « le Tuffeau »
- Biscuits des Châteaux à discrétion

#### VISITE + DÉGUSTATION avec 6 VINS\*

- ① Crémant de Loire
- ① Touraine-Amboise blanc cuvée 1643
- ① vin blanc de Loire (Vouvray ou Montlouis...)
- ① Touraine-Amboise blanc mœlleux
- ① Rouge de Loire (Chinon, S<sup>t</sup> Nicolas de Bourgueil, Bourgueil... cuvée vieilles vignes)
- ① Touraine-Amboise rouge (100% malbec)

Les prestations suivantes se font uniquement sur réservation  
au moins 24h à l'avance et selon disponibilité.  
Je peux étudier toute demande sur mesure selon vos attentes.

Bien gastronomiquement  
Christophe Galland