

Écoresponsable et locavore.

Ce sont deux termes qui définissent parfaitement notre cuisine. Nous mettons un point d'honneur à ce que tous nos produits proviennent exclusivement de producteurs français qui possèdent un savoir-faire unique, et nous essayons de retranscrire cette tradition dans notre cuisine. La saisonnalité est au cœur de notre réflexion et cette carte en est l'exemple même.

Toute l'équipe du Castel Maintenon
vous souhaite une excellente dégustation.

*From everyone on the Castel Maintenon team
we wish you an excellent tasting.*

Le symbole 🌿 signale nos plats convenant aux végétariens.

Toutes nos viandes sont d'origines européennes.

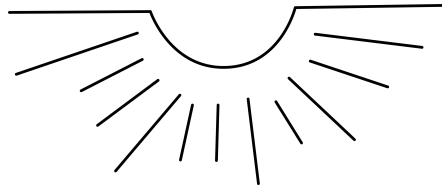
Prix nets - hors boissons - Taxes et service compris - TVA 10 %

*Toutes nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes
(liste à disposition).*



GASTEL MAINTENON

Le Vauban



A la carte

Les entrées

LE PÂTÉ DE CHARTRES

14.00 €

- mesclun, chutney d'oignons doux des Cévennes

Pâté of Chartres : mesclun, Cevennes sweet onion chutney

LE CEVICHE DE BAR

15.00 €

- marinade citronnelle, coriandre et soja, fleur de sel

Sea bass ceviche : lemongrass marinade, cilantro and soy, salt flakes

LA TARTINE PAYSANNE

14.00 €

- tranche du fournil, condiments, crottin de la chèvrerie

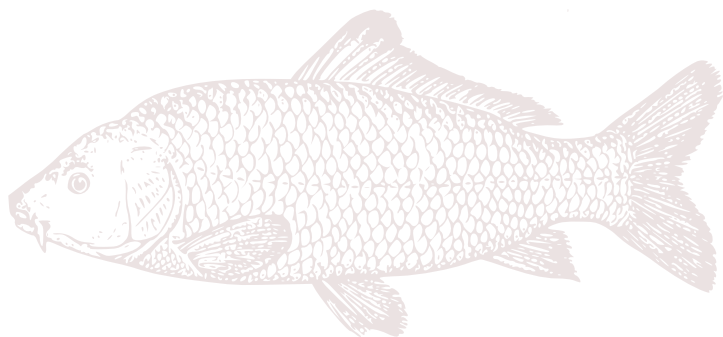
Farmers toast : slice from the bakery, condiments, goat cheese

LA SUGGESTION DU JOUR

12.00 €

Suggestion of the day

Les plats



LES GAMBAS

- persillade, flambée anis, ravioles

Flambéed prawns : parsley, anise flambée, ravilois

26.00 €

LE FILET DE BOEUF

- écrasé truffé de pommes de terre, jus de viande

Beef filet : truffle mashed potatoes, drippings

29.00 €

LE SUPRÊME DE POULET JAUNE

- fenouil braisé, purée de patates douces

Superior cut of pultry : braised fennel, mashed sweet potato

24.00 €

LE RISOTTO TRUFFÉ

- asperges, parmesan, truffes

Truffle risotto : asparagus, parmesean, truffles

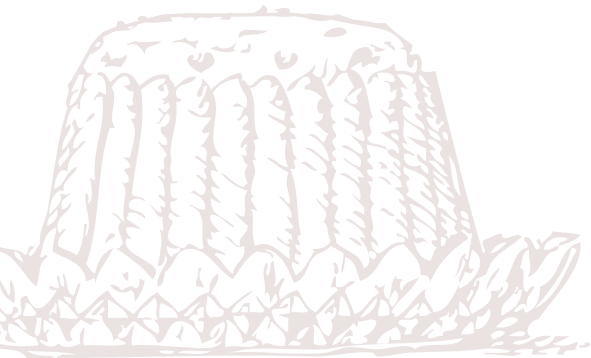
22.00 €

LA PÊCHE DU JOUR AU BEURRE BLANC

- petits légumes glacés

Catch of the day : glazed small vegetables, white butter

24.00 €



LE FROMAGE

- sélection de fromages affinés

A fine selection of cheeses

15.00 €

Les desserts

LE CAFE TRÈS GOURMAND

- trio de desserts

Trio of desserts

12.00 €

L'ECLAIR

- craquelin, confit de fraises, insert fruits rouges

biscuit, strawberry confit, red fruit insert

12.00 €

LE PARIS-BREST

- craquelin, praliné et pralin maison

biscuit, house made praline

12.00 €

LE MILLEFEUILLE

- vanille de Madagascar, insert fruits rouges, fruits frais

madagascar vanilla, red fruit insert, fresh fruits

12.00 €

Menu

45.00€

*Entrée
au choix*

LE PÂTÉ DE CHARTRES

- mesclun, chutney d'oignons doux des Cévennes

LA SUGGESTION DU JOUR

- selon l'inspiration en cuisine !

*Plat
au choix*

LES GAMBAS

- persillade, flambée anis, ravioles

LE FILET DE BOEUF

- écrasé truffé de pommes de terre, jus de viande

*Dessert
au choix*

LE MILLEFEUILLE

- vanille de Madagascar, insert fruits rouges

LA SUGGESTION DU JOUR

- selon l'inspiration en cuisine !