CHÂTEAU DE CANDES

LE PRESSOIR · RESTAURANT TROGLODYTIQUE DU XVII^{E} SIÈCLE

✦ ✦ ✦

Menu du Château

à partir de 59 €

Entrée · Plat · Dessert

Proposé par notre chef **Guillaume Susin**

Menu du Château · 3 temps : entrée, plat, dessert	59 €
accord mets et vins · 2 verres, en supplément	+ 24 €
Menu du Château · 4 temps : deux entrées, plat, dessert — ou entrée, plat, fromage, dessert	69 €
accord mets et vins · 3 verres, en supplément	+ 34 €
Menu enfant (jusqu'à 12 ans) · plat et dessert au choix	29 €

ENTRÉES

Pressé de foie gras aux coings, gelée au Vouvray et praliné salé aux noix

Cabillaud gravelax, tarama fumé et andouille de Guéméné, pomme au cidre et livèche

Œuf parfait façon meurette, betteraves et cassis, miettes de pain croustillantes

PLATS

Suprême de poulet Label Rouge du Maine contisé à la verveine, sauce « blanquette » au Chenin, pomme Anna et condiment au citron confit

Risotto au céleri et vieux parmesan, champignons du moment, noisettes torréfiées et huile de persil

Médaillon de merlu cuit nacré, sauce aux coques et safran, cardons glacés et salicornes

DESSERTS

Trio de fromages : Comté affiné, Brillat-Savarin et Sainte-Maure de Touraine, confiture maison

Ananas Victoria rôti au beurre, fromage blanc vanillé, passion et crumble au sarrasin

Mille-feuille au chocolat et son condiment aux agrumes

Dîner du jeudi au dimanche de 19 h à 22 h 30 (arrivée jusqu'à 20 h 30) · Déjeuner dominical façon brunch, le dimanche de 11 h à 14 h (49 €, enfant 25 €) · Réservation au 02 47 93 69 16

Prix nets en euros, taxes et service compris. Le menu évolue au fil des saisons et du marché.

Liste des allergènes disponible sur demande auprès de notre équipe. Château de Candes · Candes-Saint-Martin · chateaudecandes.com

CHÂTEAU DE CANDES

LE PRESSOIR · RESTAURANT TROGLODYTIQUE DU XVII^{E} SIÈCLE

✦ ✦ ✦

Boissons & vins

Sans alcool, boissons chaudes · vins de Loire, de Chinon à Saumur

SANS ALCOOL

Evian 7,50 €
eau minérale plate · 1 L

Châteldon 8,50 €
eau minérale pétillante · 1 L

Evian 5 €
eau minérale plate · 50 cl

Perrier 3,50 €
eau pétillante · 33 cl

San Pellegrino 7,50 €
eau minérale pétillante · 1 L

Jus de raisin pétillant 14 €
Domaine Fouet · 0 % alcool · 75 cl

San Pellegrino 5 €
eau minérale pétillante · 50 cl

Jus des Vergers de la Manse 6 €
abricot, tomate, mangue-pomme ou fraise

CAFÉS & THÉS · DANS LES SALONS DU CHÂTEAU

✦ *Café, décaféiné ou infusion vous sont servis dans les salons du château, au coin du feu, pour prolonger la soirée* ✦

Expresso 3 € **Décaféiné** 3 € **Infusion** 5 €

BULLES & APÉRITIFS

	LA COUPE 12 CL	LA BOUTEILLE
Pet' Nat PMG « Pour Ma Gueule » *Domaine Fouet · pétillant naturel, chenin · bio*	10 €	35 €
Anima 2023 *Rémy Mabileau · Vin de France, chenin · 24 mois sur lattes, zéro dosage · biodynamie*	12 €	40 €

BLANCS

Le Blason de Parnay 2024 — 34 €
Château de Parnay · Saumur blanc, chenin

Elisabeth 2024 — 45 €
Château La Trochoire · Chinon blanc, chenin · bio

Chemin des Murs 2024 — 48 €
Château de Parnay · Saumur blanc, chenin · bio

Rives d'Or 2024 — **moelleux** — 49 €
Château Princé · chenin

Les Gruches 2022 — 58 €
Calvez-Bobinet · Vin de France, chenin

Bouteilles de 75 cl, sauf mention contraire.

Prix nets en euros, taxes et service compris. La carte évolue au fil des arrivages.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Château de Candes · Candes-Saint-Martin · chateaudecandes.com

CHÂTEAU DE CANDES

LE PRESSOIR · CARTE DES VINS

✦ ✦ ✦

Rosé, macération & rouges

Vins de Loire · Chinon, Saumur et leurs voisins

ROSÉ & MACÉRATION

Le Blason de Parnay 2025 — 32 €
Château de Parnay · Saumur rosé, cabernet franc · bio

Orangette 2025 — 42 €
Calvez-Bobinet · Vin de France, blanc de macération

ROUGES

L'Amarante 2025 — **demi-bouteille 37,5 cl** — 20 €
Domaine Fouet · Saumur-Champigny, cabernet franc · bio

L'Amarante 2025 — 30 €
Domaine Fouet · Saumur-Champigny, cabernet franc · bio

La Rouge et Noire — 35 €
Domaine Fouet · Saumur-Champigny, vieilles vignes · élevée en amphores et fûts de chêne

Le Vau Breton, grappes entières 2023 — 37 €
Château La Trochoire · Vin de France, cabernet franc

Sarrandières 2023 — 43 €
Jonathan Maunoury · Saumur Puy-Notre-Dame

Consonance 2022 — 43 €
Jonathan Maunoury · Vin de France, cabernet franc · bio, sans sulfite ajouté

Amatëüs Bobi 2020 — 43 €
Calvez-Bobinet · Vin de France, cabernet franc · vin naturel

L'Arcestrale 2015 — 60 €
Domaine Jourdan · Chinon, cabernet franc · bio

Le Clos 2022 — **magnum 150 cl** — 80 €
Château de la Fessardière · Saumur-Champigny · médaille d'or, Concours des Ligers 2025

Les Bâtisseurs 2023 — 85 €
Domaine de la Chapelle · Chinon, cabernet franc · bio et biodynamie (Demeter)

Bouteilles de 75 cl, sauf mention contraire.

Prix nets en euros, taxes et service compris. La carte évolue au fil des arrivages.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Château de Candes · Candes-Saint-Martin · chateaudecandes.com