

Le menu bistrot du jour

ENTREE + PLAT + DESSERT **24€**

♦♦♦ ENTREE ♦♦♦

entrée du jour à l'ardoise
starter of the day, on the blackboard

OU

terrines de veau aux foies de volaille,
comptée d'oignons au balsamique blanc
*delicatessen veal terrine with poultry liver,
confit onions with white balsamic vinegar*

♦♦♦ PLAT ♦♦♦

plat du jour à l'ardoise
dish of the day, on the blackboard

OU

ravioles florentines au gorgonzola et noix,
pesto verde
*ravioli with gorgonzola and nuts,
pesto verde*

♦♦♦ DESSERT ♦♦♦

dessert du jour à l'ardoise
dessert of the day, on the blackboard

OU

poire de région pochée au caramel,
anis étoilé et fèves de tonka
*country pear poached in caramel
star anise and tonka beans*

Le menu découverte du mois

ENTREE + PLAT + DESSERT **35€**

♦♦♦ ENTREE ♦♦♦

saumon mariné à l'aneth,
poivre de Pondichery et fleur de sel de Guérande, crème acidulée
*Dill marinated salmon,
tangy cream*

OU

foie gras de canard (70g) du sud-ouest au vin de noix,
chutney pomme orange
*duck foie gras terrine(70g) cooked in nut wine,
orange and apple chutney*



[nous vous recommandons sur le foie gras notre sélection servie au verre](#)
Côteaux-du-Layon – Château du Breuil - 2013 : au verre 12cl – 8^{50€}

♦♦♦ PLAT ♦♦♦

pièce de veau à la plancha,
mousse de patate douce au curry et haricot rouge,
réduction de vin de Oisly
*Piece of veal à la plancha,
sweet potato mousse with curry and red bean*



[nous vous recommandons avec ce plat, notre sélection servie au verre](#)
Moulis – Grand Poujeaux - 2011 : au verre 12cl – 8^{50€}

OU

poisson petite pêche côtière sauce piperade,
ratatouille niçoise
*fresh sea fish, piperade sauce,
ratatouille*



[nous vous recommandons avec ce plat, notre sélection servie au verre](#)
Touraine Sauvignon – Château de la Presles – 2016 : au verre 12cl – 7^{50€}

♦♦♦ DESSERT ♦♦♦

pâtisserie maison au gré de la saison
homemade pastry according to the season

OU

gourmandise au chocolat noir Valrhona et mangues,
sirop de noisette torréfiée
*black chocolate cake with mangoes,
hazelnut syrup*



*Du fait de nos approvisionnements en produits frais, certains d'entre eux peuvent venir à manquer momentanément à la carte.
Forfait Les Trois Marchands : menu découverte + fromages 3 pièces
prix nets –0320– service compris*

à la carte

◆ velouté de cucurbitacée à la noix de muscade, croutons et jambon de pays <i>cucurbit cream soup with nutmeg, croutons and country ham</i>	8 ⁰⁰ €	-
◆ entrée du jour à l'ardoise <i>starter of the day on the blackboard</i>	9 ⁰⁰ €	-
◆ saumon mariné à l'aneth, poivre de Pondichery et fleur de sel, crème acidulée <i>dill marinated salmon, tangy cream</i>	15 ⁰⁰ €	-
◆ le chèvre frais du Petit Perche aux fines herbes et cumin, salade de saison et endive à l'huile de noix <i>fresh regional goat cheese with fine herbs and cumin, seasonal salad and endive with walnut oil</i>	15 ⁰⁰ €	-
◆ terrine de veau aux foies de volaille, compotée d'oignons au balsamique blanc <i>delicatessen veal terrine with poultry liver, confit onions with white balsamic vinegar</i>	10 ⁰⁰ € 1 tranche	14 ⁵⁰ € 2 tranches
◆ foie gras de canard du sud-ouest au vin de noix, chutney pomme orange <i>duck foie gras terrine cooked in nut wine, orange and apple chutney</i>	16 ⁰⁰ € 70g	22 ⁰⁰ € 120g

◆ poêlée de cuisses de grenouilles à la crème d'ail <i>pan-fried frog legs with garlic cream</i>	15 ⁰⁰ € 8 pièces	20 ⁰⁰ € 12 pièces
◆ poisson petite pêche côtière sauce piperade, ratatouille niçoise <i>fresh sea fish, piperade sauce, ratatouille</i>	21 ⁰⁰ €	
◆ ravioles flore au gorgonzola et noix, pesto verde <i>ravioli with gorgonzola and nuts, pesto verde</i>	10 ⁰⁰ € 10 pièces	16 ⁵⁰ € 15 pièces
◆ plat du jour à l'ardoise <i>dish of the day, on the blackboard</i>	16 ⁵⁰ €	-
◆ tête de veau à l'ancienne sauce gribiche, légumes du terroir <i>veal head with gribiche sauce and vegetables</i>	17 ⁵⁰ €	-
◆ burger maison servi avec des frites : bœuf 180g race charolaise fromage fondant et bacon fumé, compotée d'oignons, sauce béarnaise ou poivre <i>180gr. Charolaise beef, fondant cheese, bacon, onions, French fries, bearnaise or peper sauce</i>	14 ⁵⁰ €	-
◆ sélection du chef : entrecôte grillée Simmental (250g), pommes grenailles, sauce béarnaise ou poivre <i>simmental (250gr.) grilled steak, baked potatoes, bearnaise or pepper sauce</i>	26 ⁰⁰ €	
◆ pièce de veau à la plancha, mousse de patate douce au curry et haricot rouge, réduction de vin de Wallis <i>piece of veal à la plancha, sweet potato mousse with curry and red bean</i>	21 ⁰⁰ €	-
◆ pot au feu de légumes de saison aux châtaignes et fleur de thym <i>seasonal vegetable casserole with chestnuts and thyme flower</i>	15 ⁰⁰ €	-

100% VEGETARIAN



◆ assiette charcutière : saucisson, jambon blanc et italien, terrine charcutière maison <i>assorted cold meats: sausage, italian and white ham, homemade delicatessen terrine</i>	8 ⁰⁰ € 1 pers.	14 ⁵⁰ € 2 pers.
◆ sélection de fromages AOP de France, salade, miel les belles demois' ailes <i>AOP french cheese selection, seasoned salad, citrus condment</i>	6 ⁰⁰ € 3 pièces	10 ⁰⁰ € 5 pièces

menu enfant jusque 10 ans - 12⁵⁰€

- ◆ hamburger frais charolais ou steak haché frais, frites ou pâtes
hamburger sandwich or hamburger meat with French fries or pasta
- ◆ glace 2 boules ou salade de fruits frais maison | *Ice cream (2 balls) or homemade fresh fruit salad*
- ◆ sirop au choix : grenadine, fraise... | *A fruit sirup of your choice*



Du fait de nos approvisionnements en produits frais, certains d'entre eux peuvent venir à manquer momentanément à la carte.
prix nets -0320- service compris

La carte des desserts

◆pâtisserie maison au gré de la saison <i>homemade pastry according to the season</i>	9 ⁵⁰ €	-
◆dessert du jour à l'ardoise <i>dessert of the day, on the blackboard</i>	6 ⁵⁰ €	-
◆poire de région, pochée au caramel, anis étoilé et fèves de tonka <i>country pear poached in caramel and star anise and tonka beans</i>	5 ⁵⁰ €	-
◆café ou thé gourmand confectionné par notre pâtissier <i>homemade gourmet coffee or tea</i>	9 ⁰⁰ €	-
◆gourmandise chocolat noir Valrhona et mangues, sirop de noisette torréfiées <i>black chocolate cake with mangoes, hazelnut syrup</i>	9 ⁰⁰ €	-
◆coupe glacée liégeoise chocolat ou café ou caramel <i>chocolate or coffee or caramel sundae with whipped cream and almonds</i>	11 ⁰⁰ €	-
◆coupe colonel : sorbet 2 boules citron vert, vodka <i>colonel cup : 2 balls of lime sorbet, vodka</i>	11 ⁰⁰ €	-
◆coupe de glace 3 boules : vanille, café, chocolat, rhum-raisin, caramel beurre salé <i>3 balls of ice cream the flavor of your choice: vanilla, coffee, chocolat, rum-raisin, caramel</i>	7 ⁰⁰ €	9 ⁰⁰ €
	2 boules	3 boules
◆coupe sorbet 3 boules : citron vert, framboise, fruit passion, fraise <i>3 balls of sorbet the flavor of your choice: lime, raspberry, passion fruit, strawberry</i>	7 ⁰⁰ €	9 ⁰⁰ €
	2 boules	3 boules

Le restaurant Les Trois Marchands vous propose une carte aux couleurs de saison et vous fait partager ses suggestions en fonction du marché. Tous les jours un menu différent vous est proposé avec la mise en valeur de produits frais et de qualité, dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Laissez-vous surprendre par une cuisine généreuse et authentique.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Le restaurant a obtenu le titre
Maître Restaurateur

Seule distinction officielle attribuée par l'Etat au secteur de la restauration par arrêté préfectoral, ce titre distingue les restaurants qui proposent une cuisine à base de produits bruts de qualité, élaborée sur place par des cuisiniers professionnels.

Le chef valorise les produits du terroir sur sa carte

Légumes et herbes bio de la Ferme de la Touche 41 Chitenay ■ Légumes et fruits de saison de la Ferme de la Preale à Cour-Cheverny ■ Fruits rouges produits autour de Cheverny ■ Canard de barbarie, poulet fermier, pintade label rouge, Ménard 41 Ouchamps ■ Fromage de chèvre du Petit Perche, La Bretonnerie 41270 Romilly ■ Miel de la Maison des Abeilles Cour-Cheverny ■ Fromage de vache de la Laiterie de Montoire sur le Loir 41 ■ Epices du monde de la Rochecorbon ■ Ferme de Sainte Marthe à Cormeray ■ Poisson frais des côtes bretonnes et vendéennes ■ Viandes d'origine française et UE pour le plat du jour, de Nz pour l'agneau



LES TROIS MARCHANDS
BISTROT & RESTAURANT

Du fait de nos approvisionnements en produits frais, certains d'entre eux peuvent venir à manquer momentanément à la carte.
prix nets -0320- service compris - nos glaces et sorbets sont artisanales et labélisées Maître Artisan de France

Toujours plus de services !



- Du **pain sans gluten** est proposé sur demande
- Une carte renouvelée tout au long de l'année suivant les produits de saison
- Pour les personnes allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander
- Notre établissement est **ouvert tous les jours** de l'année, midi et soir
- Pour vos réunions familiales, amicales ou séminaires – devis sur demande, possibilité de salon privatif
- Accès WIFI gratuit dans tout l'établissement même en terrasse
- Vous voulez vous faire plaisir sur un produit particulier ? Faites-nous part de vos suggestions à l'avance. Nous ferons notre possible pour trouver les produits qui garniront vos assiettes
- Un **parking privé gratuit** pour l'hôtel et le restaurant est à votre disposition : accès derrière l'église
- Le **Relais des Trois Châteaux**, un hôtel 4 étoiles entièrement rénové, membre du réseau *les Collectionneurs*, ouvert toute l'année : accès derrière l'église.

Les Trois Marchands : adhérent au programme *les Collectionneurs*

Adhérer au programme *les Collectionneurs*, c'est cumuler des crédits lors de chaque réservation dans notre restaurant. Pour obtenir votre carte, faites-en la demande aux équipes du restaurant ou bien à la réception de l'hôtel Relais des Trois Châteaux au cours de votre séjour et remplissez le questionnaire.

Vous êtes déjà *Collectionneurs*, n'oubliez pas de faire valider vos points lors du paiement de votre note.

Qui sont les *Collectionneurs* ?



Les *Collectionneurs* rassemblent les restaurateurs, les hôteliers et les voyageurs qui ont le goût des voyages. En 2018, 585 adresses de restaurants et d'hôtels en Europe, animées par des restaurateurs et hôteliers à l'écoute des voyageurs ont été sélectionnées par les *Collectionneurs*. Pour échanger, découvrir et proposer de nouvelles adresses, les *Collectionneurs* se retrouvent sur lescollectionneurs.com

Partagez vos meilleurs moments et restons en contact

@lestroismarchands

@R_les_trois_marchands



Scan me



MODE DE PAIEMENT ACCEPTÉS

CARTE BANCAIRE - CHÈQUE FRANÇAIS — ANCV - ESPÈCES - TICKET RESTAURANT

