



Hôtel****-Restaurant – Rue du Cèdre – 37530 Chargé-Amboise
Tél : 02 47 57 23 67 – Fax : 02 47 57 32 50
contact@chateaudepray.fr - www.chateaudepray.fr

Week-end de la Saint Valentin 2026
140€ par personne hors boissons / excluding drinks

Vendredi 13 février soir en remplacement du menu dégustation et menu complet

Samedi 14 février menu unique midi et soir

Dimanche 15 février midi en remplacement du menu complet

Friday, February 13, evening: replacing the tasting menu and menu Complet

Saturday, February 14: single menu for lunch and dinner

Sunday, February 15, lunch: replacing the menu complet

Praires en "oursinade" : pomme, céleri et amandes torréfiés

Prawns in "oursinade": apple, celery, and torrefied almonds

***Crevettes Impériales des Marais Charentais,
consommé aux agrumes et coriandre***

*Imperial shrimp from Charentes,
broth with citrus fruits and coriander*

Noix de St Jacques "Briochées", caviar d'Aquitaine et citron

Scallops "puffy", caviar from Aquitaine, and lemon

Bar "à la plancha", épinards et bouillon beurré à la feuille de figuier

*Sea bass "à la plancha," spinach,
and buttered broth with fig leaves*

***Caille fermière de Challans farci: foie gras,
truffe et sauce "Pousse d'épine"***

*Stuffed farm quail from Challans: duck foie gras,
truffle, and "Pousse d'épine" sauce*

"Villechon" fumé par nos soins, lie de chenin et épines vinette

Homemade smoked cheese "Villechon", Chenin lees and barberry

"Omelette Norvégienne rhum/vanille" : piment doux et jus de mucilage

"Baked Alaska rum/vanilla": mild chili pepper and mucilage juice