

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



le restaurant : 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 à 90%, par des cuisiniers professionnels.

pour vous accueillir dans les meilleures conditions sanitaires

Réservation fortement conseillée - nombre de convives limités à 10 personnes par table
Port du masque obligatoire dans les zones de circulation
En cas d'affluence, respecter la distanciation physique par les marquages au sol
Mode de paiement sans contact privilégié
Menus et carte disponibles par QR Code sur votre téléphone
En cas de faible affluence de notre restaurant et pour assurer le roulement de nos produits « fait maison », il est possible que certains produits soient indisponibles momentanément
Masques jetables et gel en contenant individuel en vente à la réception

toujours plus de services

Pain sans gluten proposé sur demande
Accès wifi gratuit « Relais des Trois Châteaux » disponible gratuitement
Parking privé gratuit accessible par l'entrée derrière l'église
Hôtel 4 étoiles membre du réseau Les Collectionneurs ouvert toute l'année



Bientôt un service de vente à emporter vous sera proposé

carte de fidélité

Demandez votre carte de fidélité Les Collectionneurs et cumulez vos avantages.

mode de paiement acceptés

Paiement par carte bancaire ou téléphone privilégiés – chèques vacances – tickets restaurant - espèces





LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T



menu découverte 35€*

entrée + plat + fromage ou dessert : choisissez librement à la carte et composez votre menu

les entrées à la carte

- ◆ saumon mariné à l'aneth, poivre de Pondichery et fleur de sel, crème acidulée 12^{00€}
dill marinated salmon, Pondichery pepper and tangy cream
- ◆ salade de chèvre frais du Petit Perche aux fines herbes et cumin, guacamole d'avocat, endives et noisettes 12^{00€}
fresh regional goat cheese salad with herbs and cumin, avocado guacamole, endive and hazelnuts
- ◆ foie gras de canard du sud-ouest au vin de noix, chutney pomme orange (sup. sur menu : 4€) 16^{00€}
duck foie gras terrine cooked in nut wine, orange and apple chutney (sup. menu 4€)

les plats à la carte

- ◆ poisson petite pêche côtière à la plancha, petits pois frais et pointes d'asperges, sauce maltaise 21^{00€}
fresh sea fish à la plancha, fresh peas and asparagus, maltese sauce
- ◆ pièce de veau à la plancha, mousseline de légumes au curry colombo, réduction de vin de Oisly 21^{00€}
piece of veal à la plancha, vegetables mousse with Colombo curry, wine sauce
- ◆ sélection du chef : entrecôte grillée Simmental qualité bouchère (250g), pommes grenailles, sauce béarnaise ou poivre (sup. sur menu 5€) 26^{00€}
simmental (250gr.) grilled steak, baked potatoes, bearnaise or pepper sauce (sup. menu 5€)

fromage – dessert à la carte

- ◆ sélection de fromages AOP de France, salade, miel les belles demois'ailes 8^{00€}
AOP french cheese selection, seasoned salad, regional honey
- ◆ pâtisserie maison au gré de la saison 8^{00€}
homemade pastry according to the season
- ◆ fraises de Sologne au sucre cassonade, menthe fraîche, poivre de Malabars, sorbet de fruits 8^{00€}
Sologne strawberries



formule 19,50€ - menu complet 24 €

entrée + plat ou plat + dessert : choisissez librement à la carte et composez votre formule

- entrée** : terrine de veau aux foies de volaille, compotée d'oignons au balsamique blanc 7^{00€}
delicatessen veal terrine with poultry liver, confit onions with white balsamic vinegar
- plat** : ravioles fiore au gorgonzola et noix, pesto verde 15^{00€}
ravioli with gorgonzola and nuts, pesto verde
- plat** : burger maison servi avec des frites : bœuf 180g race charolaise, fromage fondant et bacon fumé, compotée d'oignons, sauce béarnaise ou poivre 15^{00€}
180gr. Charolaise beef, fondant cheese, bacon, onions, French fries, bearnaise or peper sauce
- plat** : marmite du potager et pois cassés à la marjolaine 15^{00€}
vegetable pot and split peas with marjoram
- dessert** : coupe de glace ou sorbet : vanille, café, chocolat, rhum-raisin, caramel beurre salé, citron vert, framboise, fruit passion, fraise 7^{00€}
3 balls of ice cream the flavor of your choice



menu enfant jusqu'à 10 ans 12^{50€}

hamburger frais charolais ou ravioles fiore au gorgonzola + glace + sirop au choix



boissons & planches à partager

apéritifs

Ricard – pastis – 4cl	4,00€
Martini (blanc-rouge-dry) – 5cl	6,00€
Porto (blanc-rouge) – suze - campari – 5cl	6,00€
Gin Hendrick's – 4cl	9,50€
Gin tonic – 12cl	9,50€

cocktails avec alcool

Américano maison – 16cl	12,00€
campari-martini rouge-gin	
Spritz maison »– 16cl	12,00€
Aperol – crémant de Loire – eau pétillante	
Cocktail « Les Trois Marchands »– 13cl	12,00€
Vodka-liqueur de fruits passion-ananas-cocktail fruits	
Cocktail Chambord & champagne - 12cl	13,50€
Liqueur de Chambord framboise de Cour-Cheverny	

whiskies – 4cl

Ballantine's – Jameson – JB – Jack Daniels	7,00€
Bourbon Four Roses	7,00€
Chivas 12ans – Glenfiddich 12 ans – Aberlour 10ans	11,00€
Black bush irish whiskey	11,00€
Talisker 10ans – Oban – Glenlivet 12ans	15,00€
Lagavulin 16ans	18,00€

bières – 4cl

Bière pression du moment – 25cl	3,90€
Bière pression du moment – 50cl	5,50€
Bière artisanale Val de Loire JEMME – 33cl	5,00€
Ambrée – American Pale Ale - Blanche	
Panaché – Monaco – 25cl	3,90€
Panaché – Monaco – 50cl	5,50€
Picon-bière – 25cl	4,20€

cocktails sans alcool

Le pétillant du Merle – 12cl	5,00€
Jus de raisin gazéifié du Domaine du Croc du Merle	
Cocktail de fruits – 12cl	5,00€
Fruits exotiques-eau pétillante	

boissons fraîches

Coca-cola (classique-zero) – perrier – 33cl	3,50€
Orangina – schweppes (nature-agrumes) – 25cl	3,50€
Limonade– 25cl	3,00€
Ice tea - diabolo – 25cl	3,50€
Jus de fruits – 25cl	3,50€
Orange-multifruits-ananas-pomme-abricot-tomate	

boissons chaudes

Expresso – noisette – grand café	2,50€
Capuccino – double expresso – café crème	3,00€
Thé – infusion Damman Frères	3,80€
Chocolat	4,50€

eaux minérales

Evian – Badoit – 100cl / 5,00€ - 50cl / 3,50€
Chateldon – 70cl - 6,50€

verres de vin

Verre de vin de pays blanc –rouge-rosé	3,80€
----------------------------------------	-------

Consulter aussi la carte des vins

kirs au verre et à la coupe - 12cl





Saumur brut pétillant – Château Beaugard	7,00€
Champagne brut - Bauchet	11,00€
Kir vin blanc	4,30€
Kir saumur brut pétillant	7,50€
Kir Royal Champagne	12,00€
Crème de cassis – mûre – framboise - pêche	

alcools & digestifs - 5cl

Armagnac classique	6,00€
Cognac classique	9,00€
Calvados classique	8,00€
Vieille prune Cœur du Breuil en Auge	18,00€
Vieille prune de Souillac – Maison Louis Roques	18,00€
Armagnac – Dom. De Cassaigne hors d'âge + de 18ans	18,00€
Armagnac – Larressingle XO	18,00€
Armagnac – Larressingle Tenareze 21ans	24,00€
Cognac – Dom. Grande Croix Mougne VSOP	12,00€
Cognac – Dom. Grande Croix Mougne XO	18,00€
Calvados – Château du Breuil en Auge 15ans	18,00€
Rhum Saint James agricole (blanc-brun)	7,00€
Vodka russe et polonaise	7,00€
Eau de vie : mirabelle-framboise-poire williams	9,00€
Get 27 – gin gordon 's	7,00€
Get 31	8,50€
Baileys Irish Cream	9,00€
Grand Marnier « cordon rouge »	7,00€
Liqueur de Chambord à base de framboises noires	9,00€
Liqueur de Limoncello –Production artisanale Amalfi	9,00€
Cointreau écorces d'orange douces et amers	7,00€

planches à partager

service de 11h à 12h30 et 18h à 19h30

 La planche de cochonailles	14,50€
Assortiment de charcuterie	
 La planche de fromages	14,50€
Assortiment de fromages	
 La planche mini club	14,50€
2 poulet – 2 saumon – 2 fromage	
 La planche sucrée	10,00€
Farandole de saveurs sucrées du moment (6 mini desserts)	

Partagez vos meilleurs moments
et restez en contact



sélection de la carte des vins

les blancs - 75CL

Cheverny – Dom. Croc du Merle	2018	32€
Cheverny – Dom. Huard – <i>Haute Pinglerie</i>	2014	44€
Cour-Cheverny – Dom. Huard – <i>François 1er</i>	2016	46€
Touraine – Dom. Presles – <i>chardonnay</i>	2015	35€
Touraine – Dom. Octavie – <i>sauvignon</i>	2016	32€
Saumur – Château Beauregard – <i>clos Beauregard</i>	2010	32€
Chinon – Jean Maurice Raffault	2013	34€
Savenières – Dom. Deux Vallées – <i>Clos Beaupréau</i>	2017	52€
Menetou Salon – Dom. Jean Teiller	2018	39€
Pouilly fumé – André Dezat	2018	42€
Sancerre – La Chapelle des Augustins	2017	53€
Vouvray sec – Vigneau Sélection – <i>chenin</i>	2018	34€
Vacqueyras – Arnoux & Fils – <i>Seigneur de Lauris</i>	2011	71€
Chablis – Domaine Billaud-Simon	2017	51€
Chablis 1 ^{er} cru – Dom. BS – <i>cuvée Montée Tonnerre</i>	2016	83€
Côte de Blaye – Château Haut-Bertinerie	2010	45€
Meursault	2015	88€

les rosés- 75CL

Touraine – Château de la Presles – <i>Pineau d'Aunis</i>	2016	34€
Cheverny – Dom. Petit Chambord	2018	32€
Côte de Provence – By.OTT	2018	43€

les rouges- 75CL

Cheverny – Dom. Croc du Merle	2018	32€
Cheverny – Dom. Désoucherie – <i>cuvée Quartet</i>	2015	36€
Touraine – Château de la Presles – <i>1885</i>	2016	35€
Touraine – Dom. Octavie – <i>Les vieux moines</i>	2017	42€
Chinon – P&B Couly – <i>cuvée le « V »</i>	2013	38€
Menetou Salon – Dom. Chavet – <i>cuvée exception</i>	2015	44€
Saumur Champigny – Clos des Cordeliers	2016	34€
Saint-Julien – Duluc de Brainaire - Ducru	2013	75€
Haut-Médoc – Château Lanessa	2008	55€
Moulis – Maucaillou n°2	2013	52€
Pauillac – Réserve de la Contesse	2010	106€
Saint-Joseph – Dom. Alain Voge – <i>Les Vinsonnes</i>	2009	81€
Julienas – Château de Belleverne – <i>vieilles vignes</i>	2016	35€
Saint-Amour – Château de Belleverne – <i>La Madone</i>	2016	38€
Monthélie 1 ^{er} Cru – <i>cuvée Fulliots</i>	2013	78€
Mercurey – Domaine de la Framboisière	2014	60€
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru – <i>Les Pruliers</i>	2013	95€



carte des Grands Crus
& des Champagnes

SUR DEMANDE

	Blanc : Cheverny - Dom. Petit Chambord	2017	5 ^{50€}
	Blanc : Cour-Cheverny - Plante d'Or <i>Salamandre</i>	2014	7 ^{50€}
	Blanc : Côteau du Layon – Château du Breuil	2013	8 ^{50€}
	Blanc : Touraine sauvignon – Château de Presles	2016	7 ^{50€}
	Rouge : Cheverny - Dom. Petit Chambord	2016	5 ^{50€}
	Rouge : Touraine – Dom. Presles - <i>côt</i>	2016	7 ^{50€}
	Rouge : Moulis - Grand Poujeaux	2011	8 ^{50€}

champagnes & pétillants - 75CL

Laurent Perrier brut		75€
Ruinart R - brut		121€
Crémant millesimé rosé – Château Presles – <i>Albane</i>	2011	37€
Vouvray brut tradition – Dom. Vigneau-Chevreaux		32€

les demi-bouteilles – 37,5CL

Touraine – Dom. Octavie – <i>gamay</i>	2018	19€
Touraine – Dom. Octavie – <i>pineau d'Aunis</i>	2018	19€
Touraine – Dom. Octavie – <i>sauvignon</i>	2017	19€