

# Restauração para grupos



**A**lmoços num ambiente de charme

## Informações

Contacto: Florent Dubreuil  
Gaël Ibramsah

florent.d@vinci-closluce.com  
gael.i@vinci-closluce.com  
00 33 (0)2 47 57 55 78  
00 33 (0)6 18 02 47 37



## Table du Moulin

Reserva 02 47 57 55 48

- Restauração rápida, perto do rio, do moinho de água e das suas engrenagens
- Aberto de abril a outubro
- Estabelecimento semi coberto com capacidade de 40 lugares (mesas redondas)

### Ementa para grupos 18,00€/pessoa

- Buffet de saladas, legumes crus e charcutarias (rilletes, rillons, terrinas, fiambres et presuntos)



- Queijo (Brie de Meaux e queijo de cabra)



- *Café gourmand* (café acompanhado de sortido de doces miniatura)



- 1/4 de vinho de Touraine



## Terrasse Renaissance

Reserva 02 47 57 55 48

- Creperia, Salão de chá, aos pés do Castelo do Clos Lucé, no meio dos roseirais
- Aberto todo o ano
- Capacidade exterior: 50 lugares (mesas redondas com guarda-sol)
- Capacidade interior: 50 lugares (mesas em "U")

### Ementa para grupos 18,50€/pessoa

- Prato de saladas e legumes crus da época ou prato de charcutaria de Touraine



- Crepes Léonard (Ovo, tomate, cogumelos, queijo)



- *Café gourmand* (café acompanhado de sortido de doces miniatura)



- 1/4 de vinho de Touraine

## Cesto piquenique

Especial para grupos de crianças

- Várias mesas disponíveis dentro do parque, ao ar livre, perto de uma área de jogos

### Ementa piquenique 6,00€/pessoa

- Sanduíche, batatas fritas, tomate, ovo, sobremesa, bebida

# Restauração individual



## Auberge "Le Prieuré"

### Reviva a magnificência do Renascimento

Gastronomia do Renascimento, servida no priorado do século XV, que dispõe de belas salas renascentistas e de um terraço à sombra.

Jantar renascentista servido por empregados vestidos com trajes da época. Possibilidade de animação ao almoço com diversos espectáculos (músicos com repertório renascentista, prestidigitadores, malabaristas, cuspidores de fogo)

- ▶ Capacidade interior: 70 lugares (2 salas)
- ▶ Capacidade exterior: 60 lugares (terraço)



### Sieur Sausin, especialista em gastronomia histórica

Depois de ter sido mordomo e chefe de mesa ao serviço de particulares, Sieur Sausin dedicou-se à restauração teatral. Serviu os grandes deste mundo: François Mitterrand, George Bush ou ainda João Paulo II.

Através de uma ementa ou da lista de especialidades, Sieur Sausin propõe uma iniciação à gastronomia do Renascimento. Começa os seus jantares com vinho de hypocras e continua com uma cozinha rica e generosa, para o prazer dos olhos e do paladar.

## Ementa de almoço a partir de 23 €

De maio a setembro

### Entrada (à escolha)

- Empada de ervas aromáticas acompanhada de salada
- Empada de queijo de cabra e rillons de Touraine (suplemento de 1 € en sus / pessoa)
- Flâ de vieras com aneto e tredura de alho francês (suplemento de 3 € en sus / pessoa)

### Segundo prato (à escolha)

- Frango apurado em vinho de Amboise acompanhado de puré de cenoura com cravinho
- Filé mignon de porco com manteiga e salva, e empada de abóbora com alcaravia (suplemento de 3,5 € / pessoa)
- Empada de salmão com manjerição e tredura de alho francês

### Queijo

- Sainte Maure de Touraine e salada (suplemento de 2 € / pessoa)

### Sobremesa (à escolha)

- Pêra com laranja amarga e baunilha das ilhas
- Compota de ananás com malagueta da Jamaica e biscoito de manteiga

### Bebidas (suplemento / pessoa)

- Aperitivos: Vinho de Hypocras, vinho de salva e hortelã, vinho de morango e pimenta: 2 €
- Vinho de Touraine: 1,50 €
- Água mineral natural ou gasosa (garrafa de 1 litro): 3 €
- Café: 1,50 €