



LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

◆ Salade tiède de mini boudins blancs maison aux escargots de bourgogne endives et noix	15€
◆ Foie gras de canard du Sud-Ouest à l'armagnac, pomme fruit au genièvre	19€
◆ Saumon gravlax à la fleur de sel de Guérande et gingembre confit, chantilly de yuzu	15€
◆ Rouleau de printemps végétal aux graines de sésame, sauce Teriyaki	12€
<hr/>	
◆ Souris d'agneau confit de sept heures aux aromates, cassoulet de haricots coco	25€
◆ Poulet fermier du Gâtinais, cuisson basse température sauce au foie gras de canard, mousse de potiron bio et chou pak choi	20€
◆ Poisson de nos ports français sauce parfumée aux morilles, écrasé de pomme de terre bio à la ciboulette et épinards frais	22€
◆ Burger maison à la fourme d'Ambert, bœuf charolais 180g, oignons confits à l'érable, bacon fumé, frites, sauce béarnaise ou poivre	18€
<hr/>	
◆ Faisselle de chèvre frais du Petit Perche, ciboulette, échalote et huile noisette	10€
◆ Pavlova de fruits exotiques, coulis de passion	10€
◆ Crème brûlée à la fève de tonka	9€
◆ Tiramisu parfumé à l'amaretto, crumble de café	10€
◆ Baba maison au rhum brun, chantilly vanille	10€

Menu du marché

du lundi au vendredi

entrée + plat + dessert 29€

rillettes de sébaste aux fines herbes, crème de curry



fondant de veau confit à l'huile d'olive extra vierge,
cœur d'artichauts et caviar de courgette



panacotta à la vanille bourbon et coulis de mangue

* en formule 2 plats à 24€ uniquement le midi

menu enfant

- 10 ans : 12^{50€}

burger frais charolais ou ravioles au fromage + glace + sirop au choix



LES TROIS MARCHANDS
RESTAURANT

- ◆ Warm salad of homemade small boudins blancs with burgundy snails, endive and walnuts 15€
- ◆ Southwestern duck's liver with Armagnac, apple fruit with juniper 19€
- ◆ Gravlax salmon with fleur de sel de Guérande and candied ginger, yuzu whipped cream 15€
- ◆ Vegetable spring roll with sesame seeds, teriyaki sauce 12€

- ◆ Lamb shank confit of seven hours with aromatics, coconut bean cassoulet 25€
- ◆ Gâtinais free-range chicken, low temperature cooking, duck foie gras sauce, organic pumpkin mousse and pak choi cabbage 20€
- ◆ Fish from french ports, sauce morels flavored, organic potato with chives and fresh spinach 22€
- ◆ Home-made burger with fourme d'Ambert, Charolaise beef 180gr, candied maple onions, smoked bacon, fries, béarnaise sauce or pepper 18€

- ◆ Fresh goat cheese from Petit Perche, chives, shallot and hazelnut oil 10€
- ◆ Exotic fruit pavlova, passion fruit coulis 10€
- ◆ Crème brûlée with tonka bean 9€
- ◆ Amaretto-flavored tiramisu, coffee cumble 10€
- ◆ Homemade dark rum baba, vanilla whipped cream 10€

Market menu:

From Monday to Friday
starter + main course + dessert 29€

redfish rillettes with fine herbs, curry cream



veal fondant confit in extra virgin olive oil, artichoke heart and zucchini caviar



bourbon vanilla panacotta and mango coulis

* In the 2-courses formula 24€ only at lunchtime

Children's menu

under 10 years: 12^{50€}

fresh hamburger Charolais or Cheese ravioli + ice cream + water syrup

In case of low activity of our restaurant and to ensure the turnover and freshness of our products, some of them might be temporarily unavailable.

Our ice cream and sorbets are artisanal labeled « maître artisan de France »

*Net prices – 211007– service included *Excluding saturday, sunday and french bank holidays*

The price difference between menu and « A la carte » will be invoiced for any changes on the Market menu (Menu price: starter 5€ - Main course 19€ - Dessert 5€)



LES TROIS MARCHANDS

RESTAURANT • COUR-CHEVERNY

le chef valorise les produits du terroir sur sa carte

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
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 6 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, 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
Eau microfiltrée fraîche sur table, plate ou pétillante, alternative durable et innovante à l'eau du robinet
Accès wifi gratuit « Relais des Trois Châteaux »
Parking privé gratuit accessible par l'entrée derrière l'église
Hôtel 4 étoiles membre du réseau Les Collectionneurs ouvert toute l'année

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



P
A
R
T
A
G
E
Z

V
O
S

M
E
I
L
L
E
U
R
S

M
O
M
E
N
T
S

E
T

R
E
S
T
E
Z

E
N

C
O
N
T
A
C
T



LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

apéritif

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€

cocktail avec alcool

Américano maison – 12cl	12,00€
Campari - martini rouge - gin	
Spritz maison »– 16cl	12,00€
Aperol – crémant de Loire – eau pétillante	
Cocktail « Les Trois Marchands »– 14cl	12,00€
Vodka-liqueur de fruits passion-ananas-cocktail fruits	
Cocktail Chambord & champagne - 12cl	13,50€
Liqueur de Chambord framboise de Cour-Cheverny	

whisky – 4cl

Ballantine's – Jameson – JB – Jack Daniels	7,00€
Bouron 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€

bière – 4cl

Bière pression du moment – 25cl	3,90€
Bière pression du moment – 50cl	5,50€
Brasserie GUILLAUME Cour-Cheverny – 33cl	5,00€
Bière artisanale : ambrée – triple – blanche – blonde	
Panaché – Monaco – 25cl	3,90€
Panaché – Monaco – 50cl	5,50€
Picon-bière – 25cl	4,20€

cocktail 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	

au verre ou à la coupe - 12cl

Crémant de Loire – Château de la Presle brut pétillant	7,00€
Champagne brut - Bauchet	11,00€
Cheverny Dom. Petit Chambord – blanc, rouge, rosé	5,50€
Kir vin blanc	4,30€
Kir saumur brut pétillant	7,50€
Kir Royal Champagne	12,00€
Crème de cassis – mûre – framboise - pêche	

boisson fraîche

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

Eaugustine : eau microfiltrée Purezza

Démarche écoresponsable. Alternative durable et innovante à l'eau minérale et à l'eau du robinet, totalement neutre en bouche et sans goût marqué, elle valorise idéalement les saveurs et les arômes de nos plats.

Eau plate 75cl - 1,80€

servie fraîche

Eau pétillante 75cl - 2,50€

servie fraîche

boisson chaude

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



alcool & digestif - 5cl


Armagnac classique	9,00€
Cognac classique	9,00€
Calvados classique	9,00€
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)	9,00€
Vodka russe et polonaise	9,00€
Eau de vie : mirabelle-framboise-poire williams	9,00€
Get 27 – gin gordon 's	9,00€
Get 31	9,00€
Baileys Irish Cream	9,00€
Grand Marnier « cordon rouge »	9,00€
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	9,00€



LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

Vallée de la Loire blanc - 75CL

Cheverny – Domaine Croc du Merle	2019	26€
Cheverny – Domaine Daridan	2020	29€
Cheverny – Domaine Hervé Villemade	2019	39€
Cheverny – Dom. Huards – <i>Haute Pinglerie</i> 	2017	40€
Cour-Cheverny – Dom. Huards – <i>François 1er</i> 	2017	42€
Touraine – Dom. Presles – <i>chardonnay</i>	2016	34€
Touraine – Dom. Octavie - <i>sauvignon</i>	2016	25€
Touraine – Dom. des Corbillières – Barbou	2014	29€
Touraine – Dom. La Chapinière - <i>sauvignon</i>	2014	26€
Touraine – Henry Marionnet – <i>vinifera sauvignon</i>	2018	41€
Saumur – Château Beauregard – <i>clos Beauregard</i>	2010	27€
Chinon – P&B Couly – Les Blancs Closeaux	2019	46€
Chinon – Jean Maurice Raffault	2013	29€
Savenières – Dom. Deux Vallées – <i>Clos Beaupréau</i>	2017	41€
Menetou Salon – Domaine Chavet	2018	43€
Pouilly fumé – André Dezat	2018	34€
Sancerre – La Chapelle des Augustins	2017	51€
Vouvray sec – Vigneau Sélection – <i>cuvée silex</i>	2018	28€

Vallée de la Loire effervescent- 75CL

Crémant millésime rosé – Château Presles – <i>Albane</i>	2011	27€
Vouvray brut tradition – Dom. Vigneau-Chevreaux		31€

Vallée de la Loire rouge - 75CL

Cheverny – Dom. Croc du Merle	2019	26€
Cheverny – Domaine Daridan	2020	29€
Cheverny – Domaine Hervé Villemade	2020	39€
Cheverny – Dom. Désoucherie – <i>cuvée Quartet</i>	2018	29€
Touraine – Château de la Presles – <i>1885</i>	2016	29€
Touraine – Henry Marionnet – <i>cuvée Renaissance</i>	2019	44€
Touraine – Dom. Octavie– <i>Les vieux moines</i>	2017	31€
Touraine côt – Château de la Presles	2016	25€
Touraine – La Chapinière – <i>côt garnon</i>	2015	28€
Chinon – P&B Couly– <i>cuvée le « V »</i>	2015	36€
Menetou Salon – Dom. Chavet – <i>cuvée exception</i>	2017	43€

Vallée de la Loire rosé- 75CL

Cheverny – Domaine Daridan	2018	29€
Cheverny – Dom. Croc du Merle	2020	26€
Touraine – Château de la Presles – <i>Pineau d'Aunis</i>	2016	25€
Chinon – P&B Couly	2019	30€

Les demi-bouteilles – 37,5CL

Touraine – Domaine Octavie - <i>gamay</i>	2019	16€
Touraine – Domaine Octavie – <i>pineau d'Aunis</i>	2019	16€
Touraine – Domaine Octavie - <i>sauvignon</i>	2020	16€

Apéro à partager

bocal maison de rillettes	
roi rose de Touraine	8 ^{50€}
sardines et autre pêche de nos conserveries servies à la boîte	9 ^{00€}

Planche à partager

Charcuterie : chorizo, andouille de Vire, saucisson Aquilano, jambon italien, involtini au Spek	15€
--	-----



Blanc : Cheverny - Dom. Petit Chambord	2020	5 ^{50€}
Blanc : Cour-Cheverny – François Cazin	2019	7 ^{00€}
Blanc : Côteau du Layon – Château du Breuil	2020	7 ^{50€}
Blanc : Touraine sauvignon – Château de Presles	2016	5 ^{00€}
Rosé : Cheverny - Dom. Petit Chambord	2020	5 ^{50€}
Rouge : Cheverny - Dom. Petit Chambord	2020	5 ^{50€}
Rouge : Moulis - Grand Poujeaux	2011	8 ^{50€}



LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

Bourgogne blanc - 75CL

Chablis 1 ^{er} Cru – Dom.BS – <i>Montée Tonnerre</i>	2016	86€
Chablis 1 ^{er} Cru – Dom. Defaix – Côte Lechet	2012	57€
Chablis Grand Cru – Vaudésir	2011	102€
Chablis – Domaine Billaud-Simon	2017	52€
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru – Pommard	2010	136€
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru – Morgeot	2015	174€
Puligny-Montrachet – Faiveley	2013	109€
Meursault-Perrières 1 ^{er} Cru	2012	145€
Meursault – Domaine Faiveley	2015	91€
Meursault – Clos des Grands Charrons Monopole	2014	109€
Corton-Charlemagne Grand Cru – Louis Lesquin	2012	227€
Mercurey – Clos Rochette Monopole	2016	57€

Bordeaux blanc - 75CL

Sauternes – Château d'Armajan des Ormes	2009	61€
Côtes de Blaye – Château Haut Bertinerie	2010	43€

Côte du Rhône blanc - 75CL

Condrieu – Domaine de la Croule	2013	84€
Vaqueyras – Arnoux & Fils – <i>Seigneur de Lauris</i>	2011	68€

Rosé - 75CL

Côte de Provence – By OTT	2018	42€
---------------------------	------	-----

Champagne - 75CL

Bauchet brut – <i>cuvée Origine</i>	65€
Laurent Perrier brut	77€
Laurent Perrier brut rosé	128€
Laurent Perrier millesimé	2007 105€
Veuve Clicquot brut	93€
Ruinart R brut	112€
Bollinger	104€


Champagne - 150CL

Devaux Grande Réserve	131€
Roederer brut premier	220€
R Ruinart brut	259€

Bourgogne rouge - 75CL

Gevrey-Chambertin – Château Marsannay	2014	90€
Gevrey-Chambertin - Faiveley – <i>Vielles Vignes</i>	2014	84€
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru – Les Cazetiers	1998	195€
Saint-Romain – Domaine Germain	2014	54€
Pommard 1 ^{er} Cru – <i>cuvée Clos du Verger</i>	2012	99€
Pommard Les Vignots – Jérôme Sorbet	2014	84€
Pommard 1 ^{er} Cru – Clos des Epenots	2012	145€
Mercurey – Domaine Framboisière	2017	63€
Mercurey – Clos du Roy	2016	74€
Morey Saint-Denis – Georges Ligier	2014	75€
Monthelie Fulliot 1 ^{er} Cru	2016	81€
Nuits-Saint-Georges-Chambolle-Musigny – Faiveley	2014	95€
Nuits-Saint-Georges – Clos Vougeot Grand Cru	2012	235€
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru – Les Saint-Georges	1999	234€
Maranges 1 ^{er} Cru – Nicolas Perrault – <i>Clos des Loyères</i>	2014	65€

Bordeaux rouge - 75CL

Haut-Médoc – Château Larrivau	2012	43€
Haut-Médoc – Château Réal	2011	42€
Listra-Médoc – Château Fourcas Dupré	2011	43€
Médoc Cru Bourgeois – Château Chantemerle	2015	39€
Moulis – Maucaillou n°2	2013	51€
Moulis – Château Chasse-Spleen	2014	82€
Margaux de Brane	2015	62€
Saint-Emilion – Château La Rose Mayat	2010	40€
Saint-Emilion Moulin Cantelaube	2010	45€
Saint-Emilion Grand Cru - Gros Caillou	2011	47€
Saint-Emilion Grand Cru – La Tour Figeac	2013	50€
Saint-Georges Saint-Emilion – Cap d'Or	2014	46€
Saint-Estèphe – Château Ormes de Pez	2013	68€
Saint-Julien – Château Lalande 	2013	56€
Pauillac – Réserve de la Comtesse	2010	102€

Côte du Rhône rouge - 75CL

Hermitage – Farconnet	2008	113€
Côte du Rhône – sélection Serine	2008	59€
Saint-Joseph – Alain Voge – <i>Les Vinsonnes</i>	2009	78€
Saint-Amour – Château Belleverne – <i>La Madone</i>	2018	38€



liste des allergènes

CARTE DU MOMENT

	CEREALES	CRUSTACE	OEUF	POISSON	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUES	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
BOUDIN BLANC														
SARDINE														
PLANCHE CHARCUTERIE														
SAUMON GRAVLAX														
ROULEAU PRINTEMPS														
FOIE GRAS														
SOURIS D'AGNEAU														
POISSON DE NOS COTES														
BURGER MAISON														
POULET FERMIER														
SAUCE BEARNAISE														
SAUCE POIVRE														
FAISSELLE DE CHEVRE FRAIS														
PAVLOVA DE FRUITS														
TIRAMISU														
CREME BRULEE														
BABA AU RHUM BRUN														
COUPE DE GLACE														
COUPE DE SORBET														

CEREALES contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) - **LAIT** et produits à base de lait (y compris de lactose) **ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES** en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en 502) – **FRUITS A COQUES** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches).... Et tous les produits à base de l'allergène.

ORIGINE DES VIANDES BOVINES

CATEGORIE	PAYS D'ORIGINE	PAYS DE NAISSANCE	PAYS D'ELEVAGE	PAYS D'ABATTAGE
VEAU	France	France	France	France
VOLAILLE	France	France	France	France
BOEUF	France/Irlande	France/Irlande	France/Irlande	France/Irlande
AGNEAU	France/NZ	France/NZ	France/NZ	France/NZ