



Menu Jardin Secret

ENTRÉES

- VELOUTÉ DE CÈPES, ÉMULSION NOISETTE, PARFUM DE CIBOULETTE.

- MAQUEREAU MARINÉ ET BRÛLÉ À LA FLAMME, SABLÉ PARMESAN AU CURRY, COMPOTÉE D'OIGNONS À L'HÉLYCHRISSE ORIENTALE ET CONDIMENT FUMÉ. (1)

PLATS

- MERLU DE LIGNE RÔTI, TARAMA DE LANGOUSTINE, CRACKERS AU SARRASIN DE CROUZILLES, MOUSSELINE DE BROCOLI ET BOUILLON DE CARAPACES. (2)

- PALERON DE BOEUF DE RACE MAINE ANJOU BRAISÉ, CRÈME CÉLERI ADOUCIE À LA GRANNY SMITH, ROYALE DE FOIE GRAS.(2)

DESSERT

- GANACHE AUX DEUX CHOCOLATS, MOUSSE PRALINÉ ET STREUSEL CACAO.(1 & 3)

- POMME D'AZAY LE RIDEAU AU GINGEMBRE CROUSTILLANT, CRÉMEUX AU MIEL DU RIVAU.(2)

TARIF MENU : 45€
(SANS LES BOISSONS)

NOS LÉGUMES SONT BIO ET PROVIENNENT DE LA FERME DU RIVAU ET DE LA FERME GARDE À MANGER À LÉMERÉ. LE CHEF TRAVAILLE EN COLLABORATION ÉTROITE AVEC LES FERMIS ET NOTRE CARTE CHANGE EN FONCTION DES SORTIES DE TERRE !

NOTRE APPROVISIONNEMENT DE VIANDE EST LOCAL. POUR CE QUI EST DE LA PÊCHE NOUS PRIVILÉGIONS LES LABELS DURABLES ET FRANÇAIS. LE PAIN EST BIO ET PROVIENT DU FOURNIL DU CHATEAU A CHINON.

Allergènes : 1) lactose, gluten - 2) lactose - 3) fruits à coques

Château
du Rivau

Octobre 2021