



Menu Jardin Secret

MISE EN BOUCHE

CRÈME DE SAINTE-MAURE ET COMPOTÉE DE BETTERAVE ET NOISETTES TORRÉFIÉES

ENTRÉE

ROYALE DE FOIE GRAS, ANGUILE FUMÉE ET TOPINAMBOUR GLACÉ

PLAT

PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI, ÉPINARDS ET POTIMARRON LACTO-FERMENTÉ, ÉMULSION À L'AIL NOIR

DESSERT

CLÉMENTINE POÊLÉE AU ROMARIN, CRÈMEUX AU MIEL, STREUSEL VANILLE

TARIF MENU : 45€

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 FERMISERS 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.

*Château
du Rivau*

Janvier 2022

Allergènes : 1) gluten - 2) lactose - 3) fruits à coques - 4) Oeufs - 5) Fruits de Mers, Poissons