

Jardin restaurant gastronomique *secret*

*La famille Laigneau, le chef Andrea Modesto
et l'équipe du château du Rivau vous souhaitent la bienvenue*

*Menu à 59€
(Entrée, plat, dessert)*

Amuse-bouche

Dégustation des pains maison aux blés anciens de Touraine

Entrée

Chou-fleur blanc cuit à basse température, béchamel gratinée, huile aux herbes de saison

ou

Artichaut braisé farci d'oignons, poitrine de porc fumée et parmesan affiné 24 mois,
bouillon de cuisson et huile de chorizo

ou

Poitrine de porc, sauce Koshu et légumes de saison

Plat

Green risotto aquarello parfumé d'un bouillon léger de légumes bio

Purée de chou frisé, gelée de citron brûlé (*Végétarien*)

Pour accompagner le risotto, le Chef propose un os à moelle cuit au feu de bois (*supplément de 6€*)

ou

Poitrine de pigeon rôtie et cuisse farcie au chou pak choï, réduction de betteraves rouges,
jus de volaille, légumes de saison

ou

Bar sauvage cuit au barbecue Yakiniku, avec sauce de cresson et fleurs d'*Allium triquetrum* du jardin

Dessert

Faux-vrai citron jaune aux arômes de cannelle

ou

Ganache au lait de coco au chocolat (70%), ananas rôti, zeste de citron vert

ou

Nos glaces et sorbets, trois boules au choix

Fromages de la région (+10€)

Assortiment de fromages de chèvre de Touraine

Menu dégustation à 85€

Les garnitures et décorations varieront en fonction de la récolte de notre jardin potager
Nos viandes proviennent d'élevages français

La carte des allergènes est disponible sur demande