

# *Jardin secret*

restaurant  
gastronomique

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

Menu à 59€ midi et soir (Amuse-bouche, Entrée, plat, dessert)  
Menu dégustation à 85€ (menu en 6 temps et surprise du chef)  
Formule du midi du mardi au vendredi à 33€ (Entrée/Plat ou Plat/Dessert)

## *Amuse-bouche*

Dégustation des pains maison aux blés anciens de Touraine

## *Entrée*

Asperges nature et assaisonnement 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 Kosho 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