

Jardin restaurant gastronomique *secret*

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

MENU - 65€

(Menu élaboré à base de produits frais et en circuit court)

Dégustation pain maison

Pain fait maison avec un mélange de farines locales de céréales anciennes (1, 3)
Créé avec une pâte hydratée à 75% avec un temps de levage de 36h

Entrées

Chou-fleur blanc, béchamel, sauce de chou-fleur, huile aux herbes de saison (2, 10)

ou

Artichaut braisé farci d'oignons, poitrine de porc fumée et parmesan,
son bouillon, huile de chorizo (2, 3, 9, 11, 14)

ou

Poitrine de Porc, sauce Koshu (4, 8, 9, 11)

Plats

Risotto italien, bouillon de légumes, purée de brocolis frisés, gelée de citron brûlé (2, 8, 15)

ou

Vitello Tonnato, sauce tonata, persil, ail noir (3, 4, 11, 14, 15)

ou

Tempura de Cabillaud, tartare de thon rouge, fleurs du jardin (2, 4, 5, 7)

Fromages

5 fromages déclinaison de la région : Bleu de chèvre (Vazereau), Brie (Vazereau) (2)
Sainte-Maure de Touraine en 3 affinages (Vazereau)

Desserts

Tartelette de poire ganache chocolat blanc (1, 2, 3, 4, 12)

ou

Mousse chocolat et praliné (1, 2, 3, 4, 12)

ou

Tiramisu du chef et fleurs du jardin (1, 2, 3, 4, 12)

Les garnitures et décorations varieront en fonction de la récolte de notre jardin potager. Viandes d'origine France.
Allergènes : 1) Gluten - 2) Lactose - 3) Fruits à coques - 4) Œufs - 5) Crustacés - 6) Mollusques - 7) Poissons
8) Soja - 9) Moutarde 10) Céleri - 11) Vins, sulfites - 12) Arachides - 13) Sésame - 14) Lupin - 15) Ail