

# 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  
Créé avec une pâte hydratée à 75% avec un temps de levage de 36h (1, 3)

### *Entrées*

**Rosace de betteraves du jardin**, mousse légère de chèvre fermier de la fromagerie Le Vazereau (2, 8, 9, 11)

*ou*

**Fleurs de courgette** farcies aux oignons caramélisés (1, 2, 13, 14)

*ou*

**Courge rouge rôtie**, aux oignons en aigre-doux (11, 15, 12)

### *Plats*

**Risotto crémeux de courges du jardin**, zestes de citron et parmesan (2, 8, 11)

*ou*

**Magret de Canard rôti** aux poires et sa sauce (8, 15)

*ou*

**Œuf parfait**, champignons de saison sautés et sa mousse (2, 3, 4, 8, 15)

### *Fromages (+10 €)*

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

### *Desserts*

**Poire de la Touraine glacée** au miel du jardin, glace artisanale à la vanille (2, 1, 12)

*ou*

**Tortino Caprese**, crème d'amande & nuage de chantilly (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

Tous les prix affichés sont en "toutes taxes comprises", service compris.