

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

Fraîcheur de saumon en ceviche, légumes croquants de saison & sauce Kosho (7, 8, 11, 13, 14)

Plats

Risotto onctueux au parmesan, champignons forestiers (2, 8, 15)

ou

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

ou

Gaspacho de tomates, burrata crémeuse et basilic du jardin (1, 2)

Fromages (+10 €)

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

Desserts

Pêche glacée au miel du jardin, glace artisanale à la vanille (2)

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.