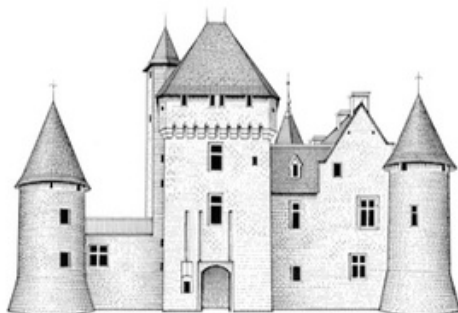


Jardin
secret
restaurant
gastronomique

Menu



Jardin secret

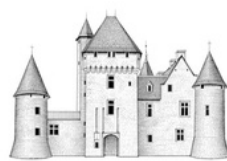
restaurant
gastronomique

Nous sélectionnons nos produits auprès d'agriculteurs et d'éleveurs voisins engagés afin de vous faire découvrir la richesse du terroir tourangeau.

Ce menu met à l'honneur les saveurs locales, les herbes et fleurs du jardin, dans une cuisine de saison.

Nos produits locaux :

- » Les légumes de chez Terre de Promesse, maraîcher à Chezelles (13 km)
- » Les asperges et les fraises de chez Sylvain Rocher à Lémeré (3 km)
- » L'agneau et le cochon de lait de chez Natacha et Quentin Larivière à Luzé (16 km)
- » Les volailles et les œufs de chez Jordan Gaillard à Braslou (16 km)
- » Le safran de chez Valérie Raineau-Boucher à la Tour Saint Gelin (10 km)
- » La truite du Vivier du Moulin à Langeais (25 km)
- » Les fromages de chèvre de chez François Vazereau à La Roche Clermault (6 km)



Jardin restaurant gastronomique *secret*

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

MENU - 65 €

Entrées

Velouté de petits pois frais

Velouté de petits pois de printemps, menthe du jardin, plantain et violettes cristallisées

ou

Carpaccio de Saint-Jacques

Saint-Jacques crues, concombre et géranium rosat, eau d'ail des ours, safran et pâquerettes

ou

Betterave rôtie et fromage de chèvre

Betterave rôtie en raviole ouverte, mousse de fromage de chèvre de la région citronné,
pomme verte, hibiscus et fleur d'ail des ours

Plats

Filet de truite

Truite saumoné confite, asperges du village, nappage aux herbes du jardin et fleurs printanières

ou

Carré d'agneau

Carré d'agneau de Touraine en croûte d'herbes, panais et carotte confite,
polenta verte, fleurs de romarin et de lierre terrestre

ou

Risotto végétal

Risotto crémeux aux asperges du village, fromage de chèvre de Sainte-Maure de Touraine AOP,
huile et fleurs de plantain

Fromages (+15 €)

Notre sélection de fromages de chèvres

Desserts

Fraises, violette et géranium

Fraises du pays marinées, panna cotta à la violette, pâquerettes et géranium rosat, tuile aux amandes

ou

Fantastik passion

Biscuit aux amandes, crème de fruit de la passion à la feuille de géranium rosat,
mousse à la vanille et géranium, fleurs de pensée

ou

Chocolat noir

Moelleux de chocolat noir, gel de citron vert, sablé cacao, mousse légère à la pâquerette et bille de vinaigre balsamique

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.