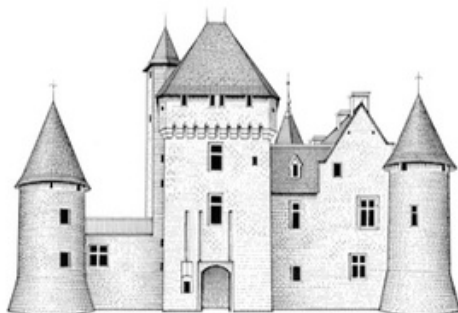


Jardin
secret
restaurant
gastronomique

Menu



Jardin secret

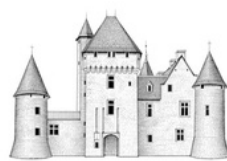
restaurant
gastronomique

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

Asperges de printemps, safran de Touraine et notes florales (1-2-4)

Asperges blanches et vertes, jaune d'oeuf safrané, fraîcheur végétale

ou

Truite marinée, fraîcheur d'oseille et touche de fraise

Truite marinée à la mélisse, gelée d'oseille, fines tranches de fraise et touche de balsamique

ou

Boeuf et langoustine sarrasin torréfié, fraîcheur d'ail des ours (2-5-15)

Boeuf juste saisi façon tataki, langoustine mi-cuite, notes iodées de dashi

Plats

Chevreau rôti, souvenir de broche, asperges vertes

Chevreau rôti et confit, esprit broche, jus à la sauge, pommes de terre fumées et asperges vertes grillées

ou

Mojettes de Touraine, esprit du jardin et bouillon de mélisse (2-4)

Mojettes de Touraine aux morilles, légumes du jardin et fromage de chèvre cendré, relevé d'un bouillon de mélisse

ou

Sillure, morilles et pélagonium du jardin (2-4-7)

Sillure cuit à basse température, morilles et dashi de champignons, fèves de Touraine et note végétale de pélagonium

Fromages (+15 €)

Notre sélection de fromages de chèvres

Desserts

Chocolat noir de Saint Dominique, fleurs de sureau et cacao (2-4)

Infusion de sureau servie en ouverture, chocolat de Saint-Domingue en soupe, mousse de sureau et huile de pélagonium

ou

Fraises de Touraine, jardin frais et fleurs de bourrache (2)

Fraises de Touraine en différentes textures, sorbet fraise, crème de mélisse, concombre frais, gel de vinaigre safranée et fleurs de bourrache

ou

Quatre-quarts à la rose tiède, rhubarbe et glace de chèvre (2-3-4)

Quatre-quarts à la rose tout juste sorti du four, rhubarbe confite, glace de chèvre frais et croustillants aux amandes

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.

Jardin
secret

*restaurant
gastronomique*