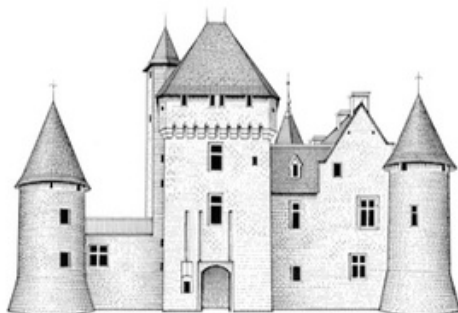


Jardin
secret
restaurant
gastronomique

Menu



Jardin secret

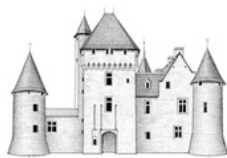
restaurant
gastronomique

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 Pottier-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)



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

MENU - 65 €

Ouvertures

Faux-filet, anguille fumée et safran de Touraine (7)

Concombre, ciboulette et jus d'anguille. Terre, rivière et marais, relevés par la douceur du safran de Touraine.

ou

Consommé froid de langoustines et asperge (5-10)

Armoise et pélagonium. Une respiration froide entre iode et végétal de printemps.

ou

Hémérocalle farcie, courgette et noisette (2-3)

Chèvre frais et vinaigre de cidre safrané. Le jardin se mange fleur par fleur, entre douceur végétale et chaleur lactée.

Paysages

Truite de Langeais, nage verte safrané et crête de coq (7)

Ficoïde glaciale. Un paysage de Loire entre eau, marais et terre domestiquée.

ou

Géline de Touraine, herbes et feux doux (2-4-10)

Aubergine fondante et jus aux herbes. La campagne tourangelle dans l'assiette, entre feux doux et herbes vivantes.

ou

Pleurotes de Touraine, oignons nouveau, noisette et bourrache (2-3-10)

Rôties avec oignons nouveaux confits et jus végétal léger au safran de Touraine.

Fromages (+15 €)

Notre sélection de fromages de chèvres

Fraicheurs sucrées

Rhubarbe de juin et eau glacée de concombre (1-2-3)

Fenouil frais et bourrache. Un dessert comme un jardin humide, vif et rafraîchissant.

ou

Fraises de Touraine, faisselle et sureau (1-2-3)

La fraise entre fruit, lait et jardin.

ou

Chocolat noir, cerises et herbes du jardin (1-2-3-4)

Croustillant cacao-noisette. Un dessert de contraste entre profondeur, fruits mûrs et végétal.

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.