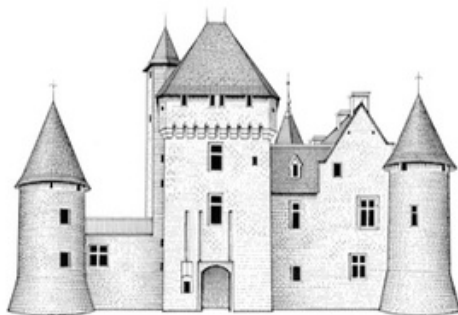


Jardin secret

*restaurant
gastronomique*

Menu



Jardin secret

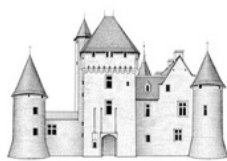
restaurant
gastronomique

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, les fraises et melon 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

Melon de Touraine, feuille de vigne du château et fenouil ⁽²⁾

Une évocation estivale du jardin du château autour du melon de Lémeré, de la vigne et du fenouil.

ou

Tomates du jardin, sorbet de chèvre à l'huile d'olive et pélargonium ⁽²⁾

Inspiration du potager en été où les tomates se marient avec le chèvre du Vazereau et les parfums floraux du pélargonium.

ou

L'huître rencontre le jardin ⁽⁶⁾

Ne percez pas la sphère trop vite... l'huître a d'abord une première histoire à raconter.

Paysages

Cochon de lait roulé, fenouil braisé-fumé et jus aux graines torréfiées ⁽²⁾

Un cochon de lait de Touraine rencontre un fenouil travaillé en trois cuissons, dans un esprit de prairie d'été.

ou

Mulet, fleur de courge croustillante et safran de Touraine ⁽¹⁻⁷⁾

Un filet de mulet délicatement cuit à basse température se mêle aux parfums du safran de Touraine et aux textures d'un jardin d'été entre fleur de courge et tomate confite.

ou

Aubergine brûlée, légumes d'été et safran de Touraine ⁽²⁾

Une aubergine lentement grillée devient le coeur d'un jardin d'été, relevé par un jus végétal profond et les notes délicates du safran de Touraine

Fromages (+15 €)

Notre sélection de fromages de chèvres

Fraicheurs sucrées

Chocolat noir, hibiscus et shiso ⁽¹⁻²⁻⁴⁾

Le chocolat noir déploie sa profondeur face à l'hibiscus et au shiso, dans un jeu de contrastes entre froid et chaleur, intensité et fraîcheur.

ou

Fruits rouges de Touraine et pélargonium ⁽¹⁻²⁻⁴⁾

Fraises et framboises de Touraine évoquent la fraîcheur d'un jardin au petit matin, où le pélargonium révèle ses parfums floraux et végétaux.

ou

Pêche de Touraine, yaourt de chèvre et fenouil ⁽²⁾

Entre fraîcheur et onctuosité, la pêche de Touraine déploie sa douceur solaire, réveillée par les notes anisées et vibrantes du fenouil.

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*