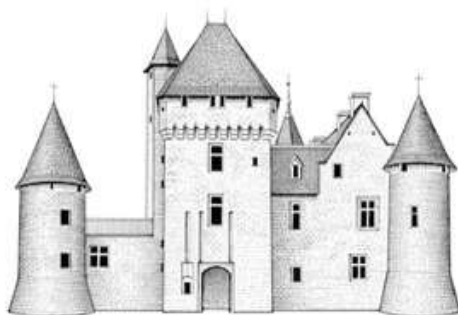


# *Jardin secret*

restaurant  
gastronomique

## *Menu*



# *Jardin secret*

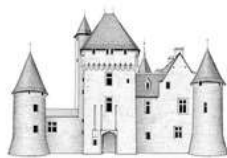
restaurant  
gastronomique

*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*

**Sainte-Maure fumé, raisin du jardin & tagète** <sup>(2)</sup>

Le chèvre de Touraine, délicatement fumé puis grillé, s'accorde au raisin mûr et aux notes florales de la tagète.

*ou*

**Consommé de bolet, jardin croquant** <sup>(10)</sup>

La profondeur du bolet séché se prolonge dans un jardin cru et croquant, où les herbes fraîches s'éveillent au parfum citronné du pélargonium.

*ou*

**Canard de la Mangrière, figue & feuille de figuier** <sup>(2)</sup>

Un canard rosé, la douceur de la figue et les notes végétales de sa feuille, réveillés par la vivacité du vinaigre de cidre safrané.

*Paysages*

**Haricots noirs de Touraine, potimarron & noisette** <sup>(2-3)</sup>

Les haricots se fondent dans le potimarron rôti et la noisette torréfiée, avec la fraîcheur de la livèche et une pointe de vinaigre de cidre safrané.

*ou*

**Truite de Langeais, céleri & pomme** <sup>(2-7-10)</sup>

La truite nacrée se décline autour du céleri, de sa racine douce à ses notes végétales, avec la fraîcheur croquante de la pomme et le parfum citronné du pélargonium.

*ou*

**Pigeonneau de Julie, blette & raisin rôti** <sup>(2)</sup>

Un pigeonneau rosé accompagné de blette du potager et de raisin rôti, liés par un jus au vin blanc et au verjus.

*Fromages (+15 €)*

Notre sélection de fromages de chèvres

*Fraicheurs sucrées*

**Figue, chèvre & miel** <sup>(2)</sup>

La figue mûre s'équilibre entre la fraîcheur de la faisselle de chèvre et la douceur florale du miel de nos ruches, relevées par le vinaigre de cidre safrané.

*ou*

**Poire, safran, verveine & noisette** <sup>(3)</sup>

La poire de septembre révèle les notes chaudes du safran, rafraîchies par la verveine et prolongées par la noisette de Loudun caramélisée.

*ou*

**Chocolat blanc, mirabelle & estragon** <sup>(2)</sup>

Le chocolat blanc apporte sa rondeur à la vivacité de la mirabelle, tandis que l'estrragon dessine une finale végétale et légèrement anisée.

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*