

La Carte d'Hiver

Bienvenue dans notre restaurant, où passion et savoir-faire se rencontrent pour vous offrir une expérience culinaire inoubliable. Nous privilégions une cuisine de saison, élaborée à partir de produits locaux sélectionnés auprès de fournisseurs choisis avec soin. Dans un cadre d'exception, laissez-vous séduire par des plats raffinés, accompagnés d'un service attentionné qui saura répondre à toutes vos attentes. Bon appétit !



Nos fournisseurs locaux

Nos boulangeries :

- ① Les blés de demain
- ② Dutrion

Notre Apiculteur :

Ruch'ées & Fées
Domaine de la Tortinière

Notre boucher :

- ⑦ Sologne

Notre rumerie :

- ③ Tonton copain

Fumoir

Domaine de la Tortinière

Notre poissonnier :

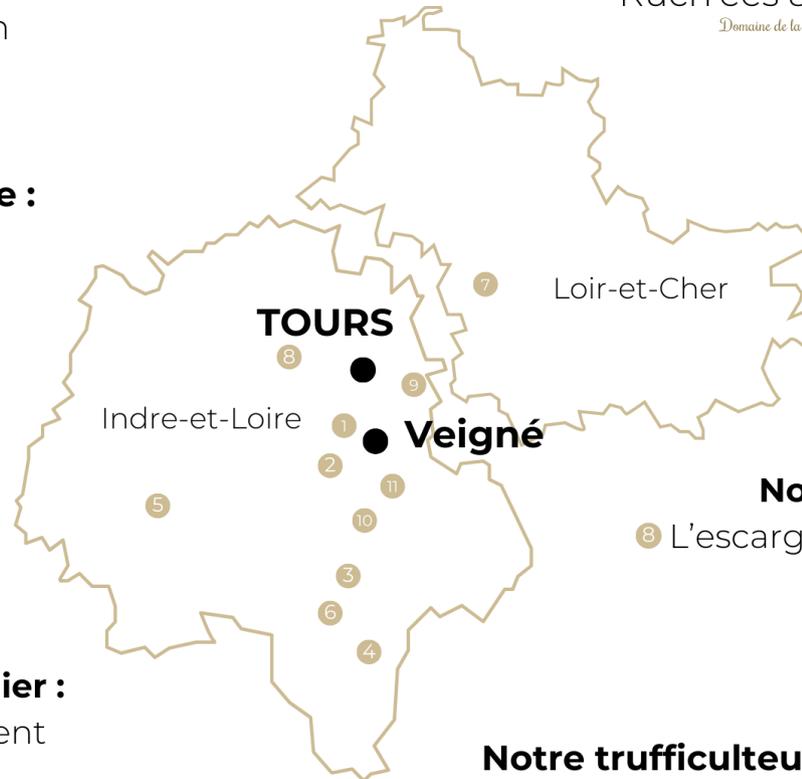
- ④ Moulin du couvent

Nos fermes :

- ⑤ La cave des figuiers
- ⑥ La fruitière tourangelle

Nos fromageries :

- ⑩ Fromagerie Deschamps
- ⑪ Les brebis du Lochois



Menu l'Orangerie 64€

Entrées

Foie gras de Canard, Confit de Citron au Thym

Tuile aux Mendiants

Ou

Tourteau, Céleri et Pomme, Jaune d'œuf coulant

Chantilly au Raifort

Plats

Maigre et Riz Vénéré comme un Risotto

Fumet aux graines d'Acacia

Ou

Quasi de Veau, Poireau grillé, Pommes de Terre Grenaille

Jus de viande et Cresson

Desserts

Chocolat noir parfumé au Poivre de Cubèbes

Glace cacao au Grué

Ou

Poire à la Fève de Tonka, Pignons de pin grillés

Arlette caramélisée

Accord mets et vins 2 verres à 32€, 3 verres à 42€.

Notre sommelier sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies.

LA CARTE

Entrées

Foie gras de Canard, Confit de Citron au Thym 26€

Tuile aux Mendiants

Saint Jacques rôties aux graines de Sarrasin, Mousseline de Carottes 22€

Jus de barbe aux kumquats

Tourteau, Céleri et Pomme, jaune d'œuf coulant 23€

Chantilly au Raifort

Consommé de Champignons des bois 19€

Panais fumé

Accord mets et vins 2 verres à 32€, 3 verres à 42€.

Notre sommelier sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies.

Plats

Maigre et Riz Vénéré comme un Risotto 27€

Fumet aux graines d'Acacia

Esturgeon rôti, Linguine 24€

Lait de Persil au Garum de Loire

Chou farci Pleurotes et Pignons de pin 19€

Jus Végétal

Pintade rôtie, jus de Réglisse 29€

Sucrine braisée et Shitaké

Quasi de Veau, Poireau grillé, Pommes de Terre Grenaille 32€

Jus de viande et Cresson

Accord mets et vins 2 verres à 32€, 3 verres à 42€.

Notre sommelier sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies.

Chariot de Fromages

Assortiment de fromages affinés par la famille raimbault 14€

Desserts

Chocolat noir parfumé au Poivre de Cubèbes 15€

Glace cacao au Grué

Carpaccio Ananas mentholé 13€

Sorbet Fromage blanc

Brioche perdue, Pomme au Caramel laitier 12€

Glace Vanille

Poire à la Fève de Tonka, Pignons de pin grillés 13€

Arlette caramélisée

Soufflé chaud « Passion » 14€

Suzette Exotique

Accord mets et vins 2 verres à 32€, 3 verres à 42€.

Notre sommelier sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies.

Menu Enfants

(Jusqu'à 12 ans)

Plat 17 Euros, entrée et plat ou plat + dessert 20 Euros, Entrée + plat + dessert 23 Euros

Les Entrées

Rillettes Roi Rose et Saucisson

Ou

Saumon fumé au Château

Les Plats

Suprême de Poulet

Fine purée de pomme de terre

Ou

Steak Haché

Pommes grenaille sautées

Les Desserts

Brioche façon pain perdu

Crèmeux caramel glace vanille

Ou

Brownie aux 3 chocolats, Sorbet Choco

LISTE DES ALLERGENES

Foie gras : Gluten, fruits à coque

Saint Jacques : pas d'allergène

Tourteau : Crustacé, céleri, œuf, lactose

Consommé : pas d'allergène

Maigre : Lactose

Esturgeon : Lactose

Pintade : Lactose

Veau : Lactose

Chou : Lactose

Soufflé passion : Œuf, lactose, gluten

Chocolat : Lactose, œuf

Ananas : Lactose, gluten

Brioche : Lactose, œuf, gluten

Poire : Lactose, gluten, fruits à coque

Rillettes : lactose (et gluten pour le pain de mie)

Saumon enfant : lactose (et gluten pour le pain de mie)

Suprême de poulet enfant : pas d'allergène

Steak haché enfant : pas d'allergène

Brioche : Gluten

Brownie : Gluten, Fruits à coques

ORIGINE DES VIANDES

Foie gras : France

Pintade : France

Veau : France

Winter Menu

Welcome to our restaurant, where passion and expertise come together to offer you an unforgettable culinary experience. Our cuisine is seasonal, using local produce from carefully selected suppliers. In an exceptional setting, let yourself be seduced by refined dishes, accompanied by attentive service that will meet all your expectations. Enjoy your meal!



*Food and wine pairing 2 glasses for 32€, 3 glasses for 42€.
Our sommelier will select wines based on your dishes and desires.*

Nos fournisseurs locaux

Nos boulangeries :

- ① Les blés de demain
- ② Dutrion

Notre Apiculteur :

Ruch'ées & Fées
Domaine de la Fortinière

Notre boucher :

- ⑦ Sologne

Notre rhumerie :

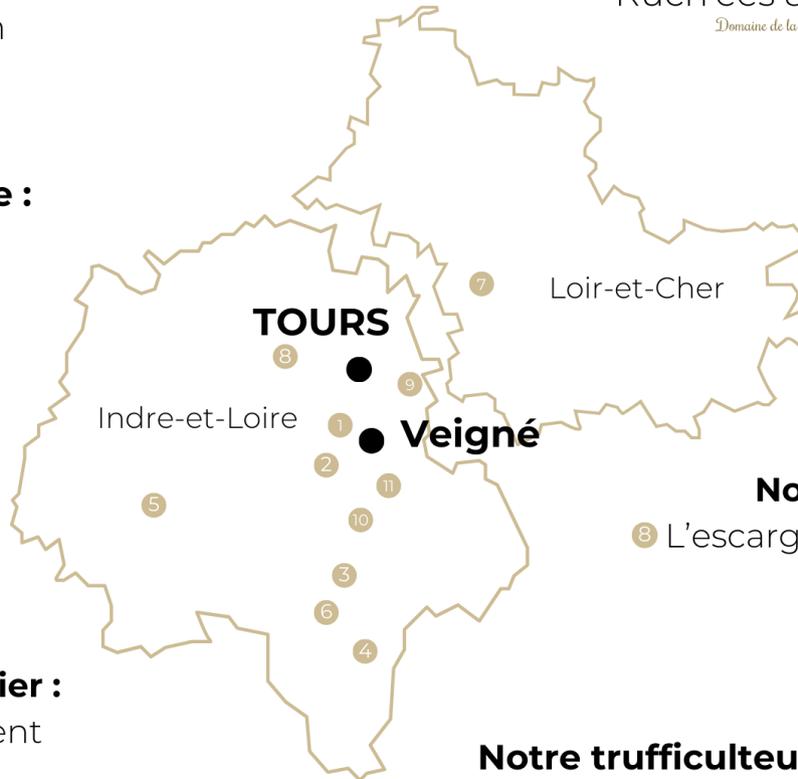
- ③ Tonton copain

Fumoir

Domaine de la Fortinière

Notre poissonnier :

- ④ Moulin du couvent



Notre escargotière :

- ⑧ L'escargots de Mouliherne

Notre trufficulteur :

- ⑨ Domaine de Cray

Nos fermes :

- ⑤ La cave des figuiers
- ⑥ La fruitière tourangelle

Nos fromageries :

- ⑩ Fromagerie Deschamps
- ⑪ Les brebis du Lochois

Menu l'Orangerie 64€

Starters

Homemade Duck Foie Gras, Lemon and Thyme confit

Dried fruit biscuit

Or

Crab meat, Celery and Apple, confit Egg Yolk

Horseradish Chantilly

Main Courses

Seared Croaker Fish, Black rice "Venere" risotto style

Fish sauce with acacia seeds

Or

Veal Loin, Grilled Leek, "Grenaille" Potatoes

Veal Jus and Watercress

Desserts

Dark chocolate flavoured with Cubèbes Pepper

Cocoa Ice cream

Or

Confit pear with Tonka bean, Grilled Pine nuts

Caramelized Arlette Biscuit

*Food and wine pairing 2 glasses for 32€, 3 glasses for 42€.
Our sommelier will select wines based on your dishes and desires.*

LA CARTE

Starters

Homemade Duck Foie Gras, Lemon and Thyme confit 26€

Dried fruit biscuit

Roasted Scallops with Buckwheat seeds, Carrot Mousseline 22€

Kumquat and fish sauce

Crab meat, Celery and Apple, confit Egg Yolk 23€

Horseradish Chantilly

Wild Mushroom Soup 19€

Smoked Parsnips

*Food and wine pairing 2 glasses for 32€, 3 glasses for 42€.
Our sommelier will select wines based on your dishes and desires.*

Main Courses

Seared Croaker Fish, Black rice “Venere” risotto style 27€

Fish sauce with acacia seeds

Roasted Sturgeon, Linguine Pasta 24€

Parsley milk sauce with Loire Valley Garum Nuoc Mam

Stuffed Cabbage with Pleurote Mushrooms and Pine Nut 19€

Strong Vegetable Jus

Roasted Guinea Fowl, Reglisse brown jus 29€

Braised Sucrine Salad, Shitaké Mushrooms

Veal Loin, Grilled Leek, “Grenaille” Potatoes 32€

Veal Jus and Watercress

*Food and wine pairing 2 glasses for 32€, 3 glasses for 42€.
Our sommelier will select wines based on your dishes and desires.*

Cheeses Trolley

Selection of refined Cheeses by the Raimbault Family 14€

Desserts

Dark chocolate flavoured with Cubèbes Pepper 15€

Cocoa Ice cream

Pineapple Carpaccio with Mint 13€

Cottage cheese Sorbet

Brioche French Toast Style, Apple and Milk Caramel 12€

Vanilla Ice cream

Confit pear with Tonka bean, Grilled Pine nuts 13€

Caramelized Arlette Biscuit

Warm Passion Fruit Soufflé 14€

Exotic Suzette Sauce

*Food and wine pairing 2 glasses for 32€, 3 glasses for 42€.
Our sommelier will select wines based on your dishes and desires.*

Children's Menu

(Up to 12 years old)

Main Course 17 Euros, Starter+Main or Main+Dessert 20 Euros, Starter+Main+Dessert 23 Euros

Starters

Pork loin Rillettes and Salami

Or

Homemade smoked Salmon

Main Courses

Chicken breast

Mashed potatoes

Or

Steak Mince Pattie

Sauteed potatoes

Desserts

Brioche bread and butter pudding

Caramel cream and vanilla Ice Cream

Or

3 Chocolate Brownies, Chocolate Sorbet

*Food and wine pairing 2 glasses for 32€, 3 glasses for 42€.
Our sommelier will select wines based on your dishes and desires.*

ALLERGEN LIST

Foie gras: Gluten, shell nuts
Scallops: no allergen
Crab: Crustacean, celery, eggs, lactose
Soup: no allergen
Croaker: Lactose
Sturgeon: Lactose
Guinea fowl: Lactose
Veal: Lactose
Cabbage: Lactose
Soufflé : Eggs, lactose, gluten
Chocolat : Lactose, eggs
Pineapple: Lactose, gluten
Brioche: Lactose, eggs, gluten
Pear: Lactose, gluten, shell nuts
Rillettes: lactose (and gluten for the bread)
Child salmon: lactose (and gluten for the bread)
Child chicken: no allergen
Children Steak: no allergen
Brioche: Gluten
Brownie: Gluten, nuts

ORIGINS OF MEATS

Foie gras: France
Pork: France
Beef: France
Chicken: France

