



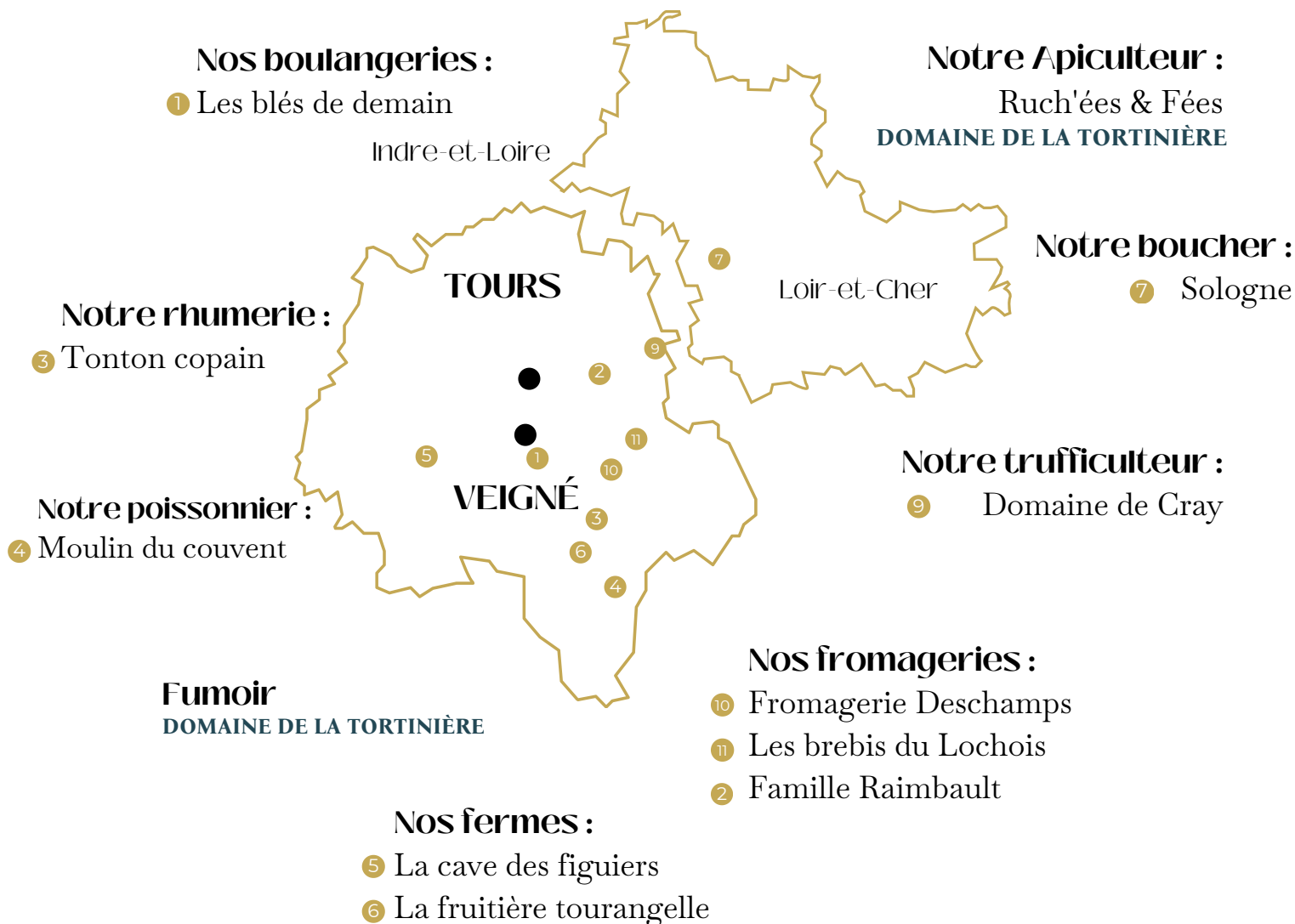
S aurore

Le nom Aurore fait référence à la douce lueur qui précède le lever du soleil, symbole de promesse et d'espoir. C'est aussi un hommage à George Sand, née Amantine Aurore Lucile Dupin.

Le château qui nous abrite a été reconstruit en 1866 pour Pauline Dalloz, petite nièce de George Sand, ancrant ainsi l'esprit de l'écrivaine dans ce lieu.

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Nous avons à cœur de valoriser les produits de nos régions dans chacune de nos créations.



MENU AURORE

Ce menu vous est proposé au prix de 64€

Entrées

Pressé d'Aile de Raie et Poireaux au Jambon Serrano

Jeunes Pousses croquantes

Foie Gras de Canard au Vin chaud

Eclats de Pruneaux acidulés

Plats

Lieu jaune aux Algues bretonnes

Vierge iodée de Coques et Choux-Fleurs

Paleron de Veau confit, Duo de Topinambours et Persil Tubéreux

Moutarde d'Orléans

Desserts

Pavlova aux Fruits Exotiques, Sorbet Coco

Crème légère à l'Hibiscus

Nuage de Chocolat Ariaga et Sarrasin

Pain d'épices glacé, Sablé à la Fleur de sel

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.

Les prix affichés s'entendent taxes et services compris.

LA CARTE

Entrées

Marbré de Truite fumée et Cabillaud gravlax 22
Vichyssoise aux oeufs de Truite

Foie Gras de Canard au Vin chaud 28
Eclats de Pruneaux acidulés

Butternut confit en aigre-doux, Ecume de Comté 18
Huile de Ciboulette

Pressé d'Aile de Raie et Poireaux au Jambon Serrano 23
Jeunes pousses croquantes

*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.*

Les prix affichés s'entendent taxes et services compris.



Plats

Lieu jaune aux Algues bretonnes 29
Vierge iodée de Coques et Choux-Fleurs

Merlan de Ligne en croûte de Noix, Panais sous toutes ses formes 23
Coulis de Mâche

Curry végétal du moment, Lentilles Corail fondantes 20
Riz soufflé croustillant

Paleron de Veau confit, Duo de Topinambours et Persil Tubéreux 26
Moutarde d'Orléans

Poulette de Racan en cuisson douce, Strudel aux Champignons 31
Maïs Coulant

*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

Pavlova aux Fruits Exotiques, Sorbet Coco 15
Crème légère à l'Hibiscus

Pomme fondante au Caramel 13
Sorbet Granny Smith et Lait d'amande vanillé

Nuage de Chocolat Ariaga et Sarrasin 12
Pain d'épices glacé, Sablé à la Fleur de Sel

Mosaïque d'Agrumes, Eclats de Combawa 13
Kalamansi et Pamplemousse infusé au Campari

*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

Entrées

Rillettes Roi Rose et Saucisson

Saumon fumé au Château

Plats

Suprême de Poulet

Fine purée de pomme de terre

Steak Haché

Pommes grenaille sautées

Desserts

Brioche façon pain perdu

Crèmeux caramel glace vanille

Brownie aux 3 chocolats, Sorbet Choco

Plat principal 17€/Entrée, plat ou plat, dessert à 20€/Entrée, plat et dessert à 23€

Les prix affichés s'entendent taxes et services compris.



Origine des viandes

Foie gras : France
Paleron de Veau : France
Volaille : France

Liste des allergènes

Marbré de Truite : Lactose, poisson
Foie Gras : Lactose, sulfite, fruits à coque, gluten, celeri
Butternut : Lactose
Aile de Raie : Poisson, Fruits à coque
Lieu jaune : Lactose, coquillage, poisson, gluten, fruits à coque
Merlan : Poisson, Fruits à coque, Lactose
Paleron de Veau : Moutarde, lactose, gluten
Volaille : Fruits à coque, lactose, gluten
Curry Légumes : Lactose, sulfite, Fruits à coque, Céleri
Pavlova : Œuf, lactose
Pomme : Alcool, lactose, gluten, œufs, fruits à coque
Nuage Chocolat : Lactose, œuf, gluten
Agrumes : Lactose, œuf, Alcool, Fruits à coque
Rillettes : lactose (et gluten pour le pain de mie)
Saumon enfant : lactose (et gluten pour le pain de mie)
Steak Haché: Pas d'allergènes
Poulet: Pas d'allergènes
Brioche : Gluten
Brownie : Gluten, Fruits à coques



Aurore

The name Aurore refers to the soft glow that precedes sunrise, a symbol of promise and hope. It is also a tribute to George Sand, born Amantine Aurore Lucile Dupin.

The château that houses us was rebuilt in 1866 for Pauline Dalloz, George Sand's great-niece, thus anchoring the spirit of the writer in this place.

OUR LOCAL SUPPLIERS

We are committed to showcasing the products of our regions in every one of our creations.



MENU AURORE

This menu is available for 64€

Starters

Skate wing fish and Leeks Terrine with Serrano Ham
Mixed young leaves salad

Homemade Duck Foie Gras cooked in mulled wine
Sour Prunes

Main Courses

Pollack fish and Seaweed from Brittany
Virgin dressing with cockles, Cauliflower

Chicken from Racan, Mushrooms Strudel
Melting Corn

Desserts

Exotic fruit Pavlova, Coconut Sorbet
Hibiscus Cream

Ariaga Chocolate and Buckwheat Mousse
Iced Gingerbread with "Fleur de Sel" Shortbread

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

All prices include taxes and services

Starters

Marbled of Smoked Trout and Cod Gravlax 22
Leek and Potato Cream with Trout eggs

Homemade Duck Foie Gras cooked in mulled wine 28
Sour Prunes

Sweet and Sour Butternut, Comté Cheese Foam 18
Chive oil

Skate wing fish and Leeks Terrine with Serrano Ham 23
Mixed young leaves salad

*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

Pollack Fish and Seaweed from Brittany 29
Virgin dressing with cockles, Cauliflower

Line Whiting Fish with Walnut Crust, Parsnip in different ways 23
Green salad coulis

Seasonnal Vegetables Curry, Coral Lentils 20
Puffed Rice

Braised Veal Chuck, Jerusalem Artichokes, Root Parsley 26
Mustard from Orléans

Slow cooked Chicken from Racan, Mushroom Strudel 31
Melting Corn

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

All prices include taxes and services.



Cheeses Trolley

Selection of Refined Cheeses by the Raimbault Family 14

Desserts

Exotic Fruits Pavlova, Coconut Sorbet 15
Light Hibiscus Cream

Confit Apple with Caramel 13
Granny Smith Apple Sorbet and Almond Milk

Ariaga Chocolate and Buckwheat Mousse 12
Iced Gingerbread with “Fleur de Sel” Shortbread

Citrus Fruits, Combawa 13
Kalamansi and Grapefruit infused with Campari

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

All prices include taxes and services.

CHILDREN'S MENU

Up to 12 years old

Starters

Pork Loin Rilette and Salami

Homemade Smoked Salmon

Main Courses

Chicken Breast

Mashed Potatoes

Steak Mince Pattie

Sauteed Potatoes

Desserts

Brioche bread and butter pudding

Caramel cream and vanilla ice cream

3 Chocolate Brownie, Chocolate sorbet

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

All prices include taxes and services.



Origin of Meats

Foie gras : France

Paleron de Veau : France

Volaille : France

Allergen List

Marbled Trout : Fish, lactose

Foie Gras : Lactose, sulfite, shell nuts, gluten, celery

Butternut : Lactose

Skate wing fish : Shell nuts, fish

Pollack Fish : Lactose, fish, gluten, shell nuts, seafood

Whiting Fish : Shell nuts, Fish, lactose

Veal Chuck : Sulfite, mustard, gluten

Chicken : Shell nuts, lactose, gluten

Vegetables Curry : Lactose, sulfite, shell nuts, celery

Pavlova : Eggs, lactose

Apple : Alcohol, lactose, gluten, eggs, shell nuts

Chocolate Mousse : Lactose, gluten, eggs

Citrus : Shell nuts, eggs, alcohol, lactose

Rillettes : lactose (gluten for the bread)

Children Salmon : lactose (gluten for the bread)

Children Steak: No allergen

Children Chicken: No allergen

Brioche : Gluten

Brownie : Gluten, shell nuts