

Jardin restaurant gastronomique *secret*

*La famille Laigneau, le chef Andrea Modesto
et l'équipe du château du Rivau vous souhaitent la bienvenue*

Menu Gourmand à 59€ midi et soir (Amuse-bouche, Entrée, plat, dessert)
Menu Dégustation à 89€ (menu en 6 temps)

Amuse-bouche

Dégustation des pains maison (2, 4, 14)

Entrée

Cochon de Canaille

Pied de cochon réinventé, croûton de pain au romarin et jus de viande (2, 10)

ou

Ceviche pas si sage

Ceviche de daurade, saveur Umami et petits légumes croquants (4, 9, 14)

ou

Gaspacho de Tomates du Val de Loire

Tomates marinées, Pain perdu, Vinaigre de Xérès et Burrata (1, 2, 15)

Plat

Risotto

Risotto, citron vert et safran du Val de Loire (*végétarien*) (3, 9, 12)

ou

Colin aux herbes

Colin saisi, nappage de pesto, tomates, basilic et pistaches siciliennes de Bronte (3, 10, 12, 13, 14)

ou

Coquelet de Touraine

Coquelets rôtis avec cuisson citronnée (2, 9, 10)

Dessert

Dôme au chocolat 70%, mousse pralinée (1, 2, 3, 12, 13, 14)

ou

Tartelette tropicale aux fruits de la passion et mangue (1, 2, 3, 4, 13, 14)

Fromages de la région (+10€)

Assortiment de fromages de chèvre de Touraine

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