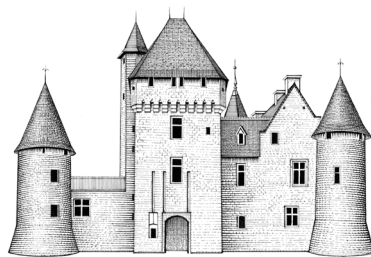


*Jardin*  
*secret*  
restaurant  
gastronomique

*Menu*



# *Jardin* restaurant gastronomique *secret*

*The Laigneau Family, chef Andrea Modesto and the team  
at Château du Rivau would like to extend a warm welcome to you.*

Menu at € 59 lunch and dinner (Amuse-bouche, Starter, Main course, dessert)  
Degustation menu at € 89 (6-course menu)

## *Amuse-bouche*

Vegetarian appetizer of the day with flowers from the garden (3,2)

Bread kneaded for 48 hours by the chef and baked in the château oven (2,4)

## *Starter*

Caramelised pig's cheek with gravy reduction (9, 10, 11, 15)

*or*

Low-cooked Egg Parfait with mushroom mousse (2,4)

*or*

Tapioca sardines in a sweet and sour red onion sauce (1, 11)

## *Main Course*

Roasted lemon and pumpkin risotto with seasonal vegetables (2)

*or*

Cognac-smoked roast duck breast with seasonal vegetables (10, 11, 15)

*or*

Octopus à la Luciona cooked at low temperature with an olive and orange-scented crepes sauce, served with  
seasonal vegetables (7, 15)

## *Dessert*

Roasted pineapple and vanilla ganache tartlet (1, 2, 4, 5, 13)

*or*

Tortino as in Italy: almond and chocolate cake (1, 2, 3, 5)

*or*

## *Cheeses from Loire Valley (+10€)*

Cheese and salad platters

Sainte-Maure de Touraine and Brie AOC goat's cheeses

Garnishes and decorations will vary according to the harvest from our kitchen garden. Our meats come from French farms.

Allergens : 1) Gluten - 2) Lactose - 3) Nuts - 4) Eggs - 5) Crustaceans - 6) Molluscs - 7) Fish 8) Soya - 9) Mustard 10) Celery - 11) Wine, sulphites - 12) Peanuts - 13) Sesame - 14) Lupin - 15) Garlic

# Jardin secret

restaurant  
gastronomique

*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*

Amuse-bouche végétarien du jour, aux fleurs du jardin (3,2)

Pain pétrit pendant 48h par le chef et cuit dans le four du château (2,4)

## *Entrée*

Joue de cochon mitonnée et caramélisée, réchauffée de la sauce réduction de son jus de cuisson (9, 10, 11, 15)

*ou*

Sur une mousse de champignons, œuf parfait cuit à basse température. (2,4)

*ou*

Sardine croustillante au tapioca, pickles d'oignon rouge (1, 11)

## *Plat*

Risotto aux potimarrons, crème de citron brûlé, émulsion de parmesan (2)

*ou*

Magret de canard rôti, fumé au Cognac, aux poires tapées de Rivarennaises, accompagné de légumes de saison

(10, 11, 15)

*ou*

Poulpe à la Luciana cuit à basses températures, sauce tomate aux olives, aux câpres d'Italie, pesto de basilic et  
senteur d'orange (7, 15)

## *Dessert*

Tartelette ananas rôti et ganache vanille (1, 2, 4, 5, 13)

*ou*

Tortino comme en Italie : gâteau aux amandes et chocolat (1, 2, 3, 5)

*ou*

*Fromages de la région (+10€)*

Assiettes de fromages et salades

Fromages AOC de chèvres Sainte-Maure de Touraine et Brie

Les garnitures et décorations varieront en fonction de la récolte de notre jardin potager  
Viandes d'origine France

*Jardin*  
*secret*  
*restaurant*  
*gastronomique*