



L'AIGLE D'OR
RESTAURANT

L'ENVOL

85 EUROS

Des mets phares du moment, fusionnés avec des créations
surprenantes,
Emerveillez-vous avec cette envolée de sept réalisations originales,
respectant la tradition culinaire française, et révélant la véritable
richesse du terroir Indrois.

Parcourons ensemble le « Jardin de France » au fur et à mesure de
cette dégustation. Vous découvrirez ainsi le vrai caractère de la cuisine
de l'Aigle d'Or, à travers une maîtrise de techniques, de saisonnalité et
de goût.

A travers ce menu, une vingtaine de producteurs locaux sont mis à
l'honneur. Nous travaillons et façonnons leurs produits dans l'espoir de
vous révéler des saveurs nouvelles et excitantes.

Servi uniquement pour l'ensemble des convives de la table

Disponible tous les soirs et le dimanche midi

∞ ∞ ∞

SON ACCORD METS ET VIN

50 Euros

Laissez nous vous sublimer vos plats avec un
accord horizontal de 5 verres de vin

∞ ∞ ∞



L'AIGLE D'OR
RESTAURANT

MENU FORET ET CHASSE

78 Euros

Une immersion automnale dans les bois
emblématiques des Pays de la Loire ;
découvrez les trésors comestibles et nos
inspirations de la forêt qui nous entoure.

Préambule Salé

¥ ¥ ¥

Salade Automnale de Gigot de
Chevreuil, Câpres

¥ ¥ ¥

Damier Feuilleté de Colvert, Cèleri
Boule

¥ ¥ ¥

Lièvre à la Royale, Champignons

¥ ¥ ¥

Chocolat, Cèpes, Essence de Chêne

¥ ¥ ¥

Epilogue Sucré



L'AIGLE D'OR
RESTAURANT

MENU DES AIGLES

60 Euros

Préambule Salé

¥ ¥ ¥

Royal de Poireaux Marbré Ail Noir de
Cravant
Crumble à la Tomme Fermière

¥ ¥ ¥

Noix de Saint Jacques Rôties, Betterave,
Agrumes d'Automne

¥ ¥ ¥

Filet de Canard au Sang de la Maison
Burgeau,
Cuisse en Saucisson, Giroles, Soufflé de
Pommes de Terre, Raisin

OU

Poisson du Mareyage, Sarrazin
Choux Fleur, Curry Vert

OU

Lièvre à la Royale, Champignons
Supplément 8€

¥ ¥ ¥

Noisette et Physalis...

¥ ¥ ¥

Epilogue Sucré

FROMAGE

12 EUROS

Ajoutez, à votre envie, une quatrième étape sur votre menu... nous vous le disons maintenant, mais nous vous y ferons penser aussi plus tard !

Fromage de Chèvre Travaillé

L'assiette qui ne change jamais, mais qui évolue constamment !

Composition de fromage de chèvre de différentes maturités de La Ferme de la Biquette. Biscuit aux herbes, des billes et condiment de fenouil et de la pomme Granny Smith

L'Assiette de Fromage

Une sélection de fromages d'ici et d'ailleurs, de nos producteurs locaux et l'affineur MOF Rodolphe le Meunier de Tours

UN DÉJEUNER DURABLE

38 Euros

Entrée ∞ ∞ ∞ Plat ∞ ∞ ∞ Dessert

Un défi hebdomadaire relevé par notre équipe en cuisine pour vous élaborer un menu qui réponde à un double objectif : vous proposer une cuisine durable tout en vous régaland.

Disponible le jeudi et vendredi midi hors jours fériés

MENU DES AIGLONS

Pour les jeunes gastronomes :
20 Euros

Veillez demander à l'équipe l'entrée, plat, dessert d'aujourd'hui