

MENU - MISE À JOUR OCTOBRE 2026

AU FIL DES MICRO SAISONS, NOS PLATS SE TRANSFORMENT UN À UN, OFFRANT À CHAQUE VISITE UNE INTERPRÉTATION UNIQUE DE NOS PRODUITS.



L'AIGLE D'OR
RESTAURANT

L'ENVOL

94 €

ENTRE CRÉATION ET CONSTANCE

Parcourons ensemble le « Jardin de France » au fil de cette dégustation en 7 temps. À travers des mets phares du moment et des créations imaginées au gré des saisons, vous découvrirez le caractère singulier de la cuisine de L'Aigle d'Or : une cuisine où la maîtrise des techniques, la précision des goûts et le respect du produit s'expriment avec harmonie.

00 00 00

Ce menu dégustation met à l'honneur la richesse du terroir tourangeau et le savoir-faire d'une vingtaine de producteurs locaux qui nous accompagnent au quotidien. Nous sélectionnons et façonnons leurs produits avec passion, dans l'espoir de vous révéler des saveurs nouvelles, surprenantes et sincères. Entre tradition culinaire française et inspirations contemporaines, chaque assiette raconte une histoire de saison, de territoire et de rencontres. Servi uniquement pour l'ensemble des convives de la table.

Disponible au déjeuner et au dîner.

00 00 00

MENU DES AIGLES

68€

Préambule Salé

00 00 00

Champignons d'Ici
Livèche

00 00 00

Haddock
Choux Fleur, Cacahuète

00 00 00

Porcelet Fermier
Artichaut, Ail Noir

OU

Poisson du Mareyage
Safran, Courgettes

OU

Filet De Bœuf « Normand »
Agria, Poivron

Supplément 9 €

00 00 00

Pommes
Café, Noisette

00 00 00

Epilogue Sucré

DÉJEUNER PLUME

40€

Vivez une mini expérience gastronomique à l'Aigle d'Or le temps d'un déjeuner en semaine.

Nous avons fait le choix de ne proposer que des menus, afin d'offrir une cuisine cohérente, vivante et profondément ancrée dans son terroir.

Disponible le jeudi et vendredi midi sauf jours fériés

FROMAGE

14€

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

LE CHÈVRE AU FIL DU TEMPS

Assiette signature de la maison autour du chèvre de la Ferme de la Biquette. Différentes maturités de fromages se rencontrent dans une composition en perpétuelle évolution, accompagnées d'un biscuit aux herbes, de fenouil en textures et de la fraîcheur de la pomme.

LES FROMAGES DE FRANCE

Une découverte de fromages français issus de maisons et de producteurs sélectionnés avec soin. Accompagnés d'une confiture maison, ils révèlent toute la richesse des terroirs et des savoir-faire fromagers.

MENU DES AIGLONS

20€

Parce que chaque enfant a ses propres goûts, nous prenons le temps d'échanger avec eux afin de composer un repas qui leur fera plaisir.

Le menu propose un choix d'entrée et de plat, et un dessert autour du chocolat lorsque celui-ci correspond aux envies des jeunes gourmands.

LES ACCORDS METS ET VIN

Pour accompagner votre expérience gastronomique, notre équipe vous propose des accords pensés en harmonie avec la cuisine du chef Simon Desiles.

Chaque accord est composé de vins français sélectionnés avec soin, avec une attention particulière portée aux terroirs de Loire. Afin de respecter les envies et le rythme de chacun, vous pouvez choisir le nombre de découvertes souhaitées:

Accord mets et vins – à partir d'un verre,
selon vos envies : 12 € par verre

000000

Nous proposons également un accord sans alcool, imaginé avec la même exigence que nos accords mets et vins, afin d'offrir une expérience complète autour des saveurs, des textures et des saisons.

Accord mets sans alcool – à partir d'un verre,
selon vos envies : 9 € par verre

000000