



L'AIGLE D'OR
RESTAURANT

L'ENVOL

87 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 weekend

∞ ∞ ∞

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 EXEMPLE - MISE À JOUR AVRIL 2025
LES PLATS SERONT CHANGÉS INDIVIDUELLEMENT EN
FONCTION DES MICRO SAISONS*

MENU DES AIGLES

62 Euros

Préambule Salé

¥ ¥ ¥

Asperges de Richelieu
Œuf, Oseille

¥ ¥ ¥

La Crevette Nantaise,
Carottes, Bouillon

¥ ¥ ¥

Gigot d'Agneau du Pays d'Oc
Epaule Confit, Céleris, Lard
OU

Poisson du Mareyage, Cresson
Panaïs, Raifort
OU

Pigeon de Pornic
Crèmeux Pommes de Terre, Topinambour
Supplément 8 €

¥ ¥ ¥

Kiwi de l'Adour
Chocolat Blanc, Orange Sanguine

¥ ¥ ¥

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 nos affineurs

UN DÉJEUNER

40 Euros

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

Préambule Salé

Entrée

Plat

Epilogue Sucré

*Disponible le jeudi et vendredi midi
hors jours fériés*

MENU DES AIGLONS

Pour les jeunes gastronomes :
20 Euros

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