



L'AIGLE D'OR
RESTAURANT

L'ENVOL

90 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 Tourangeau.

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 seront 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

55 Euros

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

∞ ∞ ∞



L'AIGLE D'OR
RESTAURANT

MENU - MISE À JOUR MAI 2026
Au fil des micro saisons, nos plats se transforment un à un, offrant à chaque visite
une interprétation unique de nos produits.

MENU DES AIGLES

65 Euros

Préambule Salé

¥ ¥ ¥

Asperge Blanche de Richelieu
Oseille

¥ ¥ ¥

Petit Pois
Poulpe, Bisque Crustacé

¥ ¥ ¥

Côté de Porcelet
Artichaut, Ail Noir

OU

Poisson du Mareyage
Ail des Ours, Potagère

OU

Ris de Veau Croustillant
Agria
Supplément 9 €

¥ ¥ ¥

Fraise Ciflorette
Menthe Chocolat

¥ ¥ ¥

Epilogue Sucré

DÉJEUNER PLUME

40 Euros

Vivez un 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 sauf jours fériés

LES ACCORDS METS ET VIN

Découvrez une sélection personnalisée des cuvées locales ou laissez nous vous guider hors des sentiers battus pour discerner les vins de France qui pourraient au mieux accompagner vos plats.

3 verres 36 Euros

4 verres 48 Euros

FROMAGE

14 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 !

CHÈVRE TRAVAILLÉ

Une assiette signature, intemporelle et en perpétuelle évolution. Déclinaison de fromages de chèvre de différentes maturités de la Ferme de la Biquette, biscuit aux herbes, billes et condiment de fenouil, fraîcheur de pomme.

L'ASSIETTE DE FROMAGE

Une sélection de fromages d'ici et d'ailleurs, de nos producteurs locaux et nos affineurs

MENU DES AIGLONS

20 Euros

Pour les jeunes gastronomes :
Veuillez demander à l'équipe
l'entrée, plat, et dessert d'aujourd'hui