



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 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 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 MARS 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

¥ ¥ ¥

Betterave  
Maquereau Fumé

¥ ¥ ¥

Saint Jacques Rôtis  
Topinambour, Agrumes

¥ ¥ ¥

Noix de Veau de Lait  
Patate Douce, Poitrine Confite

OU

Poisson du Mareyage  
Ail des Ours, Potagère

OU

Pigeon de Pornic  
Agria  
Supplément 9 €

¥ ¥ ¥

Kiwi  
Pistache, Chocolat Caraïbe 66%

¥ ¥ ¥

Epilogue Sucré

## 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 Granny Smith.

### L'ASSIETTE DE FROMAGE

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

## 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 hors jours fériés*

## MENU DES AIGLONS

**20 EUROS**

**Pour les jeunes gastronomes :**

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