



L'Envol

75 Euros

Au fur et mesure de ces huit « *petits plats* » vous découvrirez le vrai caractère de la cuisine de l'Aigle d'Or à travers de la saisonnalité, une maîtrise de techniques, et du goût.

Servi uniquement pour l'ensemble des convives

Disponible tous les soirs et le dimanche midi



Menu des Aigles

53 Euros

Amuse-Bouche du Jour



Foie Gras Mi Cuit du Sud-Ouest

Terrine de Joue de Bœuf Confite, Topinambour, Raifort

ou

Noix de Saint Jacques Rôties, Velouté de Cresson

Risotto de Cèleri Fumé, Agrumes du Jardin



Filet de Cerf Solognot

Patate Douce, Embeurré de Choux au Lard Paysan,

Rillettes, Condiment Noisette

ou

Poisson du Mareyage, Jus d'Arêtes au Moût de Vin Chinonais

Variations de Courge, Raisin Rouge



Du Cognassier

Coings en complicité avec du Chocolat Noir et Gianduja Noisette

ou

Les Carottes sont Cuites !

Notre déclinaison du « Carrot Cake » Anglo-Saxon au Noix,

Fromage Blanc et nos Citrons Meyers

Menu des Aiglons

18 Euros

Pour les petits : Entrée, Plat, Dessert