



L'AIGLE D'OR
RESTAURANT

L'ENVOL

78 EUROS

Des mets phares du moment, fusionnés avec des créations surprenantes,
Émerveillez-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 dimanche midi

∞ ∞ ∞

SON ACCORD METS ET VIN

38 Euros

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

∞ ∞ ∞

MENU DES AIGLES

58 Euros

Amuse-Bouche du Moment

¥ ¥ ¥

Carpaccio de Veau Barbecue
Lentilles de Crouzilles, Chutney et Condiment de
Poivron Rouge

OU

Maquereau Mariné & Bonbon Moelleux
Tomates de Semences Anciennes, Fraîches et
Confites

¥ ¥ ¥

Filet de Cannelle au Sang Rôti et son Jus
Rillettes de Cuisse Confit, Purée d'Echalotes,
Croustillant de Mais Pommes de Terre

OU

Poisson du Mareyage
Jus d'Arrêts au Earl Grey, Pâtissons de Nicolas,
Tuile de Sarrazin

¥ ¥ ¥

Fraise & Safran
Blanc-manger de Fraises de Touraine et son
Tartare, Crème de Safran,
Shortbread, Sorbet aux Herbes

OU

Physalis Chocolat Verveine
Salade et Sorbet de l'Amour en Cage de Nicolas,
Ganache Manjari Noir,
Crèmeux Verveine du Jardin, Moelleux Avoine

¥ ¥ ¥

Mignardises

¥ ¥ ¥

FROMAGE

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

10 Euros

L'Assiette de Fromage

Une sélection de fromages d'ici et d'ailleurs, de nos producteurs locaux et l'affineur MOF Rodolphe le Meunier de Tours

12 Euros

UN DÉJEUNER DURABLE

38 Euros

Entrée ∞ ∞ ∞ Plat ∞ ∞ ∞ Dessert

Un défi hebdomadaire relevé par notre équipe en cuisine pour vous élaborer un menu qui réponde à un double objectif : vous proposer une cuisine durable tout en vous régaland.

Disponible le jeudi et vendredi midi

MENU DES AIGLONS

Pour les jeunes gastronomes :
20 Euros

Veuillez demander à l'équipe le menu d'aujourd'hui