



L'AIGLE D'OR
RESTAURANT

L'ENVOL

83 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

45 Euros

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

∞ ∞ ∞



L'AIGLE D'OR
RESTAURANT

MENU DES AIGLES

58 Euros

Préambule Salé

¥ ¥ ¥

Tartare de Canard Noisette, Asperge de Sologne,
Crème d'Asperge, Canard Séché, Vinaigrette Jus
Canard Noisette

¥ ¥ ¥

Truite Confite en Habit Vert, Crème à l'Oseille du
Jardin
Rémoulade de Carotte

¥ ¥ ¥

Selle d'Agneau du Poitou Grillée à la Flamme,
Jus Infusé Miso, Navets Glacés, Polenta, Panoufle
Confite

OU

Poisson du Mareyage à l'Ail des Ours
Ecrasé de Pommes de Terre à l'Aillet, Poireaux sous
la Cendre

OU

Les 3 Manières du Pigeon de Pornic,
Cuisse Confite, Filet Légèrement Fumé, Rôsti de
Foie
Croque Shitaké Pleurote Vin Rouge, Embeurrée de
Choux
Supplément 6€

¥ ¥ ¥

Fraises de la Chapelle aux Naux au Miel de Lemeré
Inspirations d'une Charlotte aux Fraises, Glace au
Miel

¥ ¥ ¥

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 l'affineur MOF Rodolphe le Meunier de Tours

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
hors jours fériés*

MENU DES AIGLONS

Pour les jeunes gastronomes :
20 Euros

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