



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

¥ ¥ ¥

Œuf de Caille Confit, Air de Concombre Raifort  
Crémeux Pain, Macédoine Concombre Jambon  
Affiné,

¥ ¥ ¥

Tataki de Thon, Vinaigrette Calamondin de nos  
Arbres  
Tartare de Charlottes, Citron Confit, Consommé de  
Pommes de Terre

¥ ¥ ¥

Cœur de Côte de Cochon d'Auvergne Grillé,  
Echine Confite, Tapenade Tomate, Farci de Shitaké  
à la Bière

OU

Poisson du Mareyage, Soupe de Roche  
Pâtisseries et Courgettes de Nicolas, Houmous de  
Pois Chiche

OU

Paleron Bœuf Angus en Duo, Jus Court  
Palet Aubergine, Câpres et Shiso  
Supplément 6€

¥ ¥ ¥

Melon Charentaise, Meringue Soufflé,  
Chocolat Blanc, Géranium

¥ ¥ ¥

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