aurore

Carte & Menu

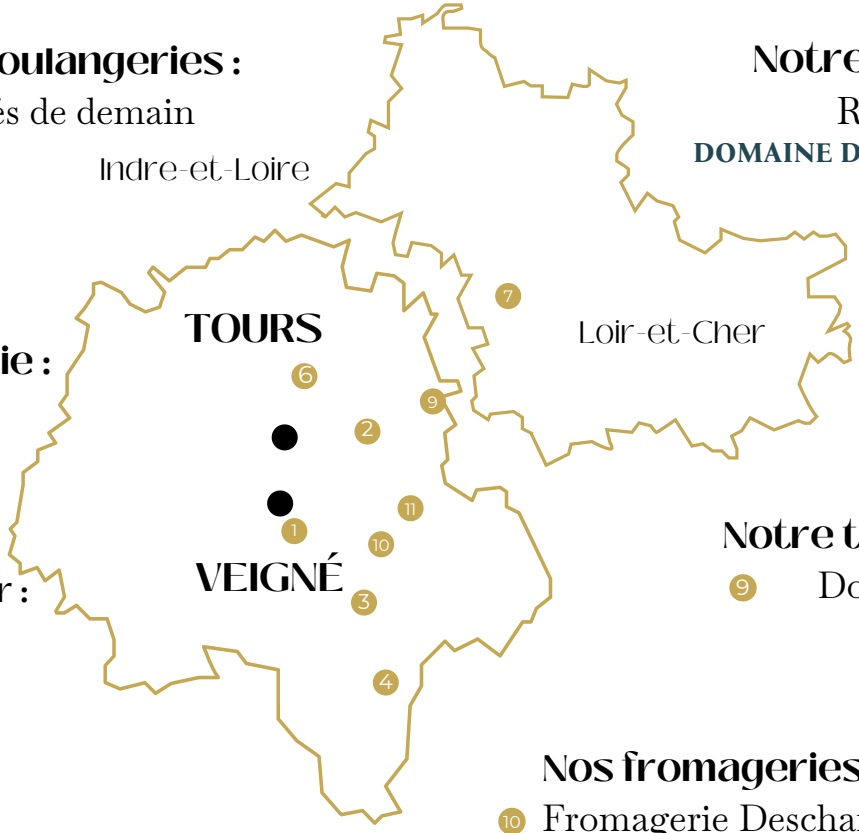
aurore

Le nom Aurore fait référence à la douce lueur qui précède le lever du soleil, symbole de promesse et d'espoir. C'est aussi un hommage à George Sand, née Amantine Aurore Lucile Dupin.

Le château qui nous abrite a été reconstruit en 1866 pour Pauline Dalloz, petite nièce de George Sand, ancrant ainsi l'esprit de l'écrivaine dans ce lieu.

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Nous avons à cœur de valoriser les produits de nos régions dans chacune de nos créations.



Nos boulangeries :

1. Les blés de demain

Notre Apiculteur :

Ruch'ées & Fées
DOMAINE DE LA TORTINIÈRE

Notre boucher :

7. Sologne
6. Gallais

Notre rhumerie :

3. Tonton copain

Notre trufficulteur :

9. Domaine de Cray

Notre poissonnier :

4. Cap marée

Fumoir
DOMAINE DE LA TORTINIÈRE

Nos fromageries :

10. Fromagerie Deschamps
11. Les brebis du Lochois
2. Famille Raimbault

MENU AURORE

Ce menu vous est proposé au prix de 64€

Entrées

Gaspacho de légumes d'été
Tartine croustillante à la Cécina de Léon

Tartare de daurade à la coriandre
Sorbet citron vert au curry

Plats

Pavé de maigre, velours d'aubergine au miso
Coulis de piquillos

Magret de canard cuit doucement à la peau croustillante
Radis blanc et shitaké, jus corsé au vin d'épines

Desserts

Fraicheur de nectarine, sorbet verveine
Crémeux citron vert

Fondant chaud chocolat noir et cardamome glacée
Croustillant au grué de cacao

Accord mets et vins 2 verres ou 3 verres
Notre sommelier sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies.

Les prix affichés s'entendent taxes et services compris.

LA CARTE

Entrées

Tartare de daurade à la coriandre — 23 €
Sorbet citron vert au curry

Melon confit comme une tatin, canard fumé — 24 €
Pistache en condiment

Emietté de tourteau aux algues, haricot vert — 26 €
Salicorne à la mélisse

Gaspacho de légumes d'été — 24 €
Tartine croustillante à la Cécina de Léon

Accord mets et vins 2 verres ou 3 verres
Notre sommelier sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies.

Les prix affichés s'entendent taxes et services compris.

Plats

Pavé de maigre, velours d'aubergine au miso — 38 €
Coulis de piquillos

Suprêmes de lieu jaune rôtis au pollen, duo de courgette — 36 €
Beurre battu aux coquillages

Risotto Arborrio à la truffe d'été — 34 €
Vierge de légumes aux olives

Filet de bœuf juste grillé, jus d'ail noir, anchois et câpres — 39 €
Purée de pommes de terre à la ciboulette

Magret de canard cuit doucement à la peau croustillante — 33 €
Radis blanc et shitaké, jus corsé au vin d'épines

Accord mets et vins 2 verres ou 3 verres
Notre sommelier sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies.

Chariot de Fromages

Assortiment de fromages affinés par la famille Raimbault 14 €

Desserts

Fraicheur de nectarine, sorbet verveine 14 €
Crémeux de citron vert

Compotée d'abricots aux senteurs de lavande du Château 14 €
Crumble amande et framboise

Fondant chaud chocolat noir et cardamome glacée 15 €
Croustillant au grué de cacao

Fine tarte briochée figue et pêche, jus de sangria aux épices douces 15 €
Sorbet yaourt

Accord mets et vins 2 verres ou 3 verres
Notre sommelier sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies.

MENU ENFANTS

Jusqu'à 12 ans

Entrées

Rillette Roi Rose et Saucisson

Saumon fumé au Château

Plats

Suprême de Poulet
Fine purée de pomme de terre

Steak haché
Pommes grenaille sautées

Desserts

Brioche façon pain perdu
Crémeux caramel glace vanille

Brownie aux trois chocolats, sorbet chocolat

Plat principal 17€ / Entrée, plat ou plat, dessert à 20€ / Entrée, plat et dessert à 23€

Les prix affichés s'entendent taxes et services compris.

Origine des viandes

Canard : France
Boeuf : France

Liste des allergènes

Daurade: lactose, poisson
Melon: gluten, sésame, lactose, fruit à coque
Tourteau: crustacé, oeuf, moutarde
Gaspacho: gluten, céleri,
Maigre: poisson, soja, lactose, sulfite
Lieu jaune: lactose, mollusque, poisson
Risotto: lactose, fruit à coque, céleri, sulfite
Boeuf: poisson, lactose, sulfite
Canard: sulfite, lactose
Nectarine: gluten, lactose, oeuf, fruit à coque
Abricot: gluten, lactose, oeuf, fruit à coque
Chocolat: gluten, oeuf, lactose
Tarte briochée: gluten, lactose, oeuf, sulfite
Rillette : lactose (et gluten pour le pain de mie)
Saumon enfant : lactose (et gluten pour le pain de mie)
Steak Haché: pas d'allergènes
Poulet: Pas d'allergènes
Brioche : Gluten
Brownie : Gluten, Fruits à coques