

G
aurora

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 poissonnier :

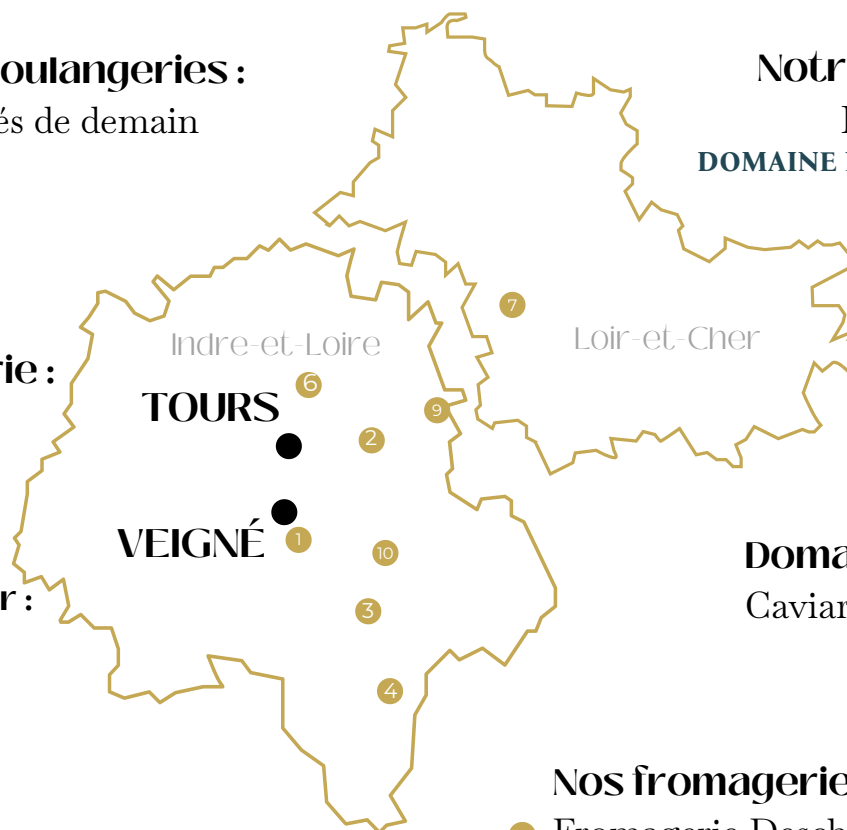
- ④ Cap marée

Fumoir

DOMAINE DE LA TORTINIÈRE

Nos fromageries :

- ⑩ Fromagerie Deschamps
- ② Famille Raimbault



LA CARTE DE PRINTEMPS




Entrées

Velouté de légumes de saison 9.00€
Croûtons, brunoise de légumes 

Œuf parfait, crème d'asperges vertes 12.90€
Duo d'asperges vertes et blanches en tartare 

Gravlax de saumon mariné à la vodka de la région 14.00€
Crème montée au raifort, pickles de légumes, gel aux agrumes

Pâté de campagne maison, pickles de légumes, toast 13.00€
Salade verte, chutney exotique

Carpaccio de betterave fumée par nos soins, 11.90€
vinaigrette à l'huile de sésame, sauce soja citron vert
Chantilly végétale au wasabi, jeunes pousses, gel aux agrumes 

Pour accompagner vos plats, nous vous proposons :

Le Caviar Impérial de Sologne :

30g : 36.00€

50g : 60.00€

Tarama au caviar (12%) de Sologne - 90g : 16.00€


Accord mets et vins 2 verres 25.00€ ou 3 verres 35.00€.

Notre sommelier sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies.

Les prix affichés s'entendent taxes et services compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.



Plats

Salade Tourangelle St Maure de Touraine et rillons, tomates, croûtons	22.50€
Entrecôte de bœuf grillée de race Charolaise (200g), jus de viande Frites et salade verte	24.00€
Burger Tortinière à l'échine de porc confite "Roi Rose", confit d'oignons au miel du domaine Crème de St Maure de Touraine, Frites et salade verte	21.00€
Suprême de volaille fermier cuit basse température, crème de morilles Pommes grenailles rôties, légumes de saison glacés	22.50€
Risotto d'asperges vertes et agrumes Tuile de parmesan 	17.90€
Dos de cabillaud nacré, sauce Aurore au parfum de combawa Pommes grenailles rôties, légumes de saison glacés	23.50€
Pour accompagner vos plats, nous vous proposons: Beurre café de Paris : 2.00€ Crème de morilles : 3.50€ Escalope de foie gras poêlée : 6.00€	

Accord mets et vins 2 verres 25.00€ ou 3 verres 35.00€.

Notre sommelier sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies.

Les prix affichés s'entendent taxes et services compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.



Chariot de Fromages

Assortiment de fromages affinés par la famille Raimbault 14.00€

Desserts

Profiterole, glace vanille, sauce chocolat 9.00€
Chantilly et amande

Fondant au chocolat, coulis et sorbet fraise 10.00€
Saladine de fraises

Tatin aux pommes, crème montée mascarpone à la vanille 8.50€
Sauce caramel

Crème brûlée maison 8.00€
Parfumée à la cardamome

Café gourmand 7.50€
Composé de 4 mignardises maison

Accord mets et vins 2 verres 25.00€ ou 3 verres 35.00€.

Notre sommelier sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies.

Les prix affichés s'entendent taxes et services compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

MENU ENFANTS

Jusqu'à 12 ans

Plats

Nuggets de poisson maison

Ou

Nuggets de poulet maison aux corn flakes

Ou

Steak Haché

Accompagnements au choix : Frites ou pâtes ou légumes de saison

Desserts

Glace maison au choix (2 boules)

Fraise ou chocolat ou vanille

Ou

Fondue au chocolat et fruits du moment

Plat principal à 15.00€

Menu plat et dessert à 17.00€

Les prix affichés s'entendent taxes et services compris.



Origine des viandes

Entrecôte : France

Volaille : France

Liste des allergènes

Œuf parfait : gluten, oeuf, lactose, sulfite

Saumon gravlax : gluten, poisson, lactose, moutarde, mollusque, sulfite

Betterave : gluten, soja, moutarde, graine de sésame, sulfite

Pâté de campagne : gluten, moutarde, oeuf, sulfite

Salade Tourangelle : gluten, lactose, moutarde, sulfite

Beurre café de Paris : gluten, poisson, soja, lactose, céleri, moutarde, sulfite

Sauce morille : gluten, oeuf, soja, lactose, céleri, moutarde, sulfite

Burger : gluten, lactose, oeuf, sésame, moutarde, sulfite

Suprême volaille : gluten, oeuf, soja, lactose, céleri, moutarde, sulfite

Risotto : lactose, sulfite

Cabillaud : gluten, lactose, poisson, sulfite

Profiterole : gluten, oeuf, arachide, soja, lactose, fruit à coque, sulfite

Fondant chocolat : gluten, oeuf, soja, lactose, sulfite

Tatin pomme : lactose, gluten, fruit à coque, soja, sulfite

Crème brûlée : oeuf, lactose, sulfite

Nuggets poisson : poisson, gluten, lactose

Nuggets volaille : gluten, lactose

Steak haché : lactose

Glace : oeufs, lactose

Fondue chocolat : lactose