

G
aurora

Carte & Menu



S 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 :

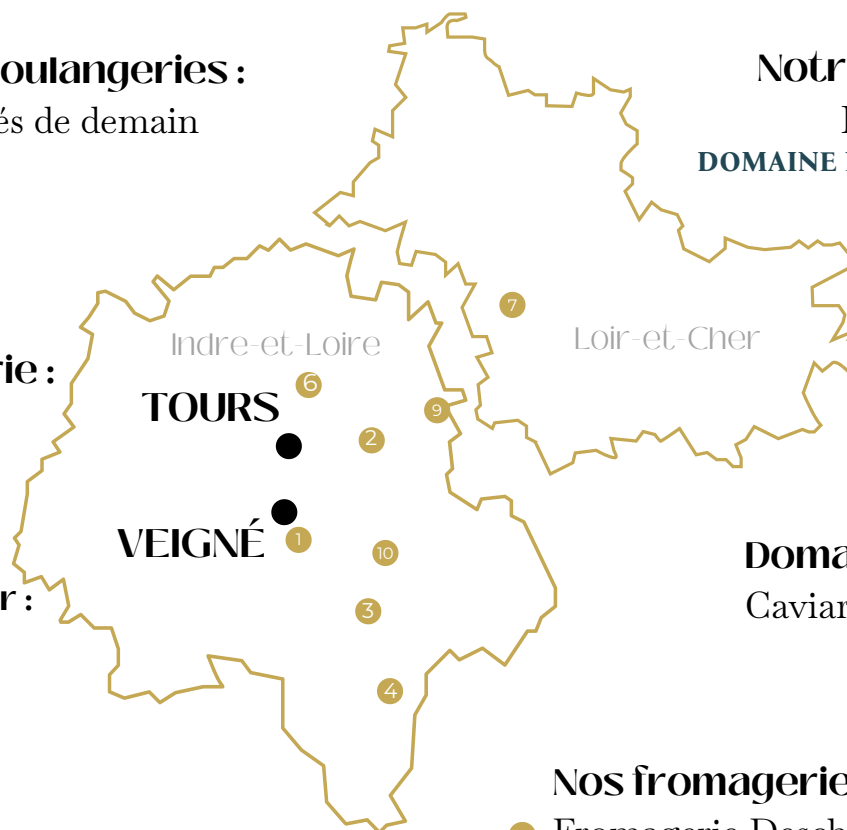
- ④ Cap marée

Fumoir

DOMAINE DE LA TORTINIÈRE

Nos fromageries :



- ⑩ Fromagerie Deschamps
- ② Famille Rimbault



LA CARTE DE PRINTEMPS



Entrées

Velouté de légumes printaniers Croûtons et fins aromates 	9€
Œuf parfait, crème légère d'asperge verte Tartare d'asperges vertes et blanches 	13€
Salade Tourangelle en version Tortinière St Maure tiède sur croûtons, pommes / rillons, poire tapée au Chinon	15€
Gravelax de saumon mariné à la vodka "d'ici" Gel d'agrumes, pickles et espuma raifort	14€
"Mon" pâté de campagne, quelques condiments Toasts et méele de jeunes salades	13€
Carpaccio de betterave fumée par nos soins Marinade huile de sésame / citron, chantilly végétale au wasabi 	12€

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

Entrecôte de bœuf Charolais juste grillée, jus de viande Pommes frites et jeunes salades	25€
Burger Tortinière à l'effilochée de porc "Roi Rose" Confit d'oignons au miel du domaine, St Maure coulant Pommes frites et jeunes salades	22€
Suprême fondant de poulet fermier à la crème de morilles Pommes grenailles et légumes du moment	23€
Risotto d'asperges vertes et petit pois Tuiles de parmesan et quelques graines	18€
Dos de cabillaud cuit nacré, sauce Aurore & combava Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette et piquillos	24€

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€

Desserts

Tartelette aux fraises de Touraine et basilic 10€
Biscuit madeleine moelleux et miel du domaine

Dacquoise rhubarbe / abricot au romarin 11€
Jus de compotée aux Côteaux du Layon

Tout chocolat & noisette 11€
Chaud, froid et glacé

Cheesecake carotte et framboise 10€
Spéculos et coulis de framboise pépins

Café gourmand 8€
Accompagné de quatre gourmandises

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

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

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

Risotto : lactose, sulfite

Cabillaud : gluten, lactose, poisson, sulfite

Tartelette fraise: gluten, lactose, oeuf

Rhubarbe: sulfite, oeuf, soja

Chocolat noisette: gluten, fruits à coque, oeuf, lactose

Cheesecake: lactose, gluten

Nuggets poisson : poisson, gluten, lactose

Nuggets volaille : gluten, lactose

Steak haché : lactose

Glace : oeufs, lactose

Fondue chocolat : lactose



Aurore

The name Aurore refers to the soft glow that precedes sunrise, a symbol of promise and hope. It is also a tribute to George Sand, born Amantine Aurore Lucile Dupin.

The château that houses us was rebuilt in 1866 for Pauline Dalloz, George Sand's great-niece, thus anchoring the spirit of the writer in this place.



OUR LOCAL SUPPLIERS

We are committed to showcasing the products of our regions in every one of our creations.

Our bakeries :

- 1 Les blés de demain

Our Beekeeper :

Ruch'ées & Fées
DOMAINE DE LA TORTINIÈRE

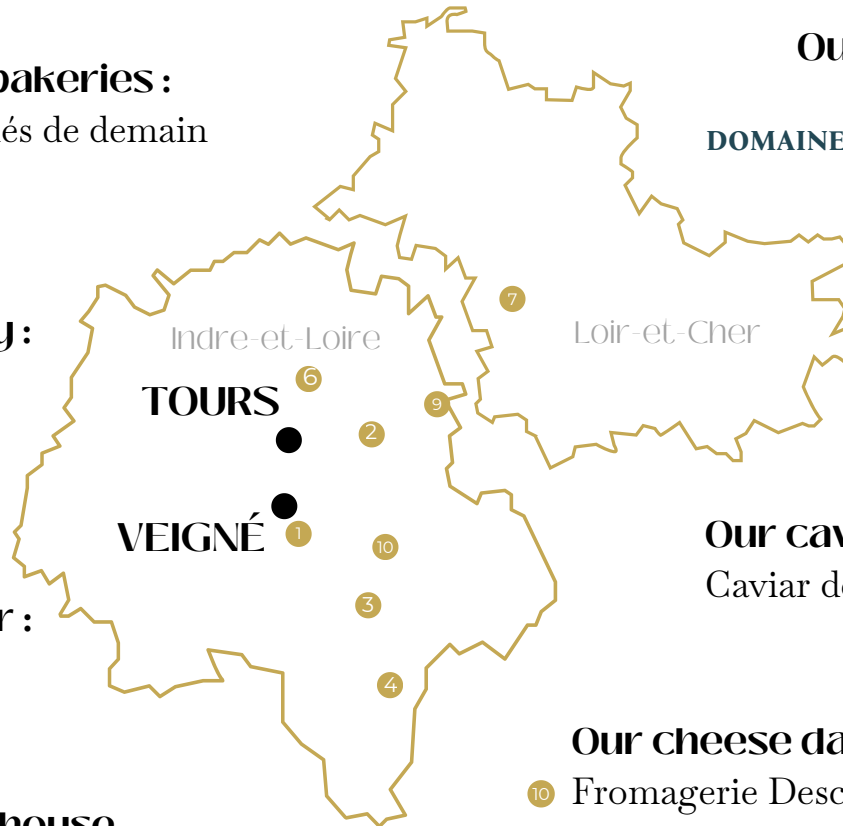
Our rum factory :

- 3 Tonton copain

Our fish monger :

- 4 Cap Marée

Smokehouse
DOMAINE DE LA TORTINIÈRE



Our butcher :

- 7 Sologne
- 6 Gallais

Our caviar producer :

Caviar de Sologne

Our cheese dairies :

- 10 Fromagerie Deschamps
- 2 Famille Rimbault

SPRING MENU



Starters

Seasonal vegetables velvet soup Croutons, fine herbs 	9€
Soft “parfait” egg, green asparagus cream Green and white asparagus tartare 	13€
Tourangelle salad “Tortinière” style St Maure goat cheese toast, apple / pork belly, Chinon wine poached pear	15€
Marinated salmon gravlax with local vodka Citrus fruit gel, horseradish whipped cream, pickled vegetables	14€
Homemade “campagne” pâté, few condiments Toasts and mixed leaves salad	13€
Homemade smoked beetroot carpaccio Sesame dressing / lemon, vegan wasabi whipped cream 	12€

Food and wine pairing 2 glasses 25.00€ or 3 glasses 35.00€.
Our sommelier will select wines based on your dishes and desires

All prices include taxes and service. Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation



Main courses

Grilled “Charolais” ribeye steak, veal jus French fries and salad	25€
Tortiniere burger with local” Roi Rose” pulled pork Candied onions, goat cheese St Maure cream French fries and salad	22€
Free range chicken supreme, morel mushroom cream “Grenaille” potatoes and seasonnal vegetables	23€
Green asparagus and peas risotto Parmesan cheese tuile biscuit	18€
Seared cod fillet, “Aurore” sauce and combava Mashed potatoes with shives and piquillos red pepper	24€



Food and wine pairing 2 glasses 25.00€ or 3 glasses 35.00€.
Our sommelier will select wines based on your dishes and desires

All prices include taxes and service. Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation



Cheeses trolley

Selection of cheeses matured by Raimbault family 14€

Desserts

Touraine strawberry and basil tart 10€
Soft madeleine cake dan honey

Rhubarb and rosemary apricot dacquoise biscuit 11€
Candied jus and Côteaux du layon

Hazelnut and chocolate 10€
Warm, cold and iced

Raspberry and carrot cheesecake 10€
Spéculos and raspberry coulis

Café gourmand 8€
Composed with 4 homemade patisserie

Food and wine pairing 2 glasses 25.00€ or 3 glasses 35.00€.

Our sommelier will select wines based on your dishes and desires

All prices include taxes and service. Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation

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

CHILDREN'S MENU

Up to 12 years old

Main courses

Homemade fish nuggets

Or

Homemade chicken nuggets with cornflakes

Or

Minced steak pattie

Garnish of your choice: French fries, pasta, Seasonal vegetables

Desserts

Choices of homemade ice cream (2 scoops)

Strawberry, chocolate, vanilla

Or

Melting chocolate with fresh fruits

Main course 15.00€

Main course and dessert 17.00€

All prices include taxes and service.



Origin of meats

Ribeye steak: France

Chicken: France

Allergens list

Perfect egg: gluten, egg, lactose, sulphite

Gravlax salmon: gluten, fish, lactose, mustard, shellfish, sulphite

Beetroot: gluten, soya, mustard, sesame seeds, sulphite

Country pâté: gluten, mustard, egg, sulphite

Tourangelle salad: gluten, lactose, mustard, sulphite

Burger: gluten, lactose, egg, sesame, mustard, sulphite

Chicken supreme: gluten, egg, soy, lactose, celery, mustard, sulphite

Risotto: lactose, sulphite

Cod: gluten, lactose, fish, sulphite

Strawberry tart: gluten, dairy, eggs

Rhubarb: egg, soya, sulphite

Chocolate and hazelnut: shell fruit, gluten, eggs, dairy

Cheesecake: dairy, gluten

Fish nuggets: fish, gluten, lactose

Chicken nuggets: gluten, lactose

Minced steak: lactose

Ice cream: eggs, lactose

Chocolate fondue: lactose