

G
aurora

Carte & Menu



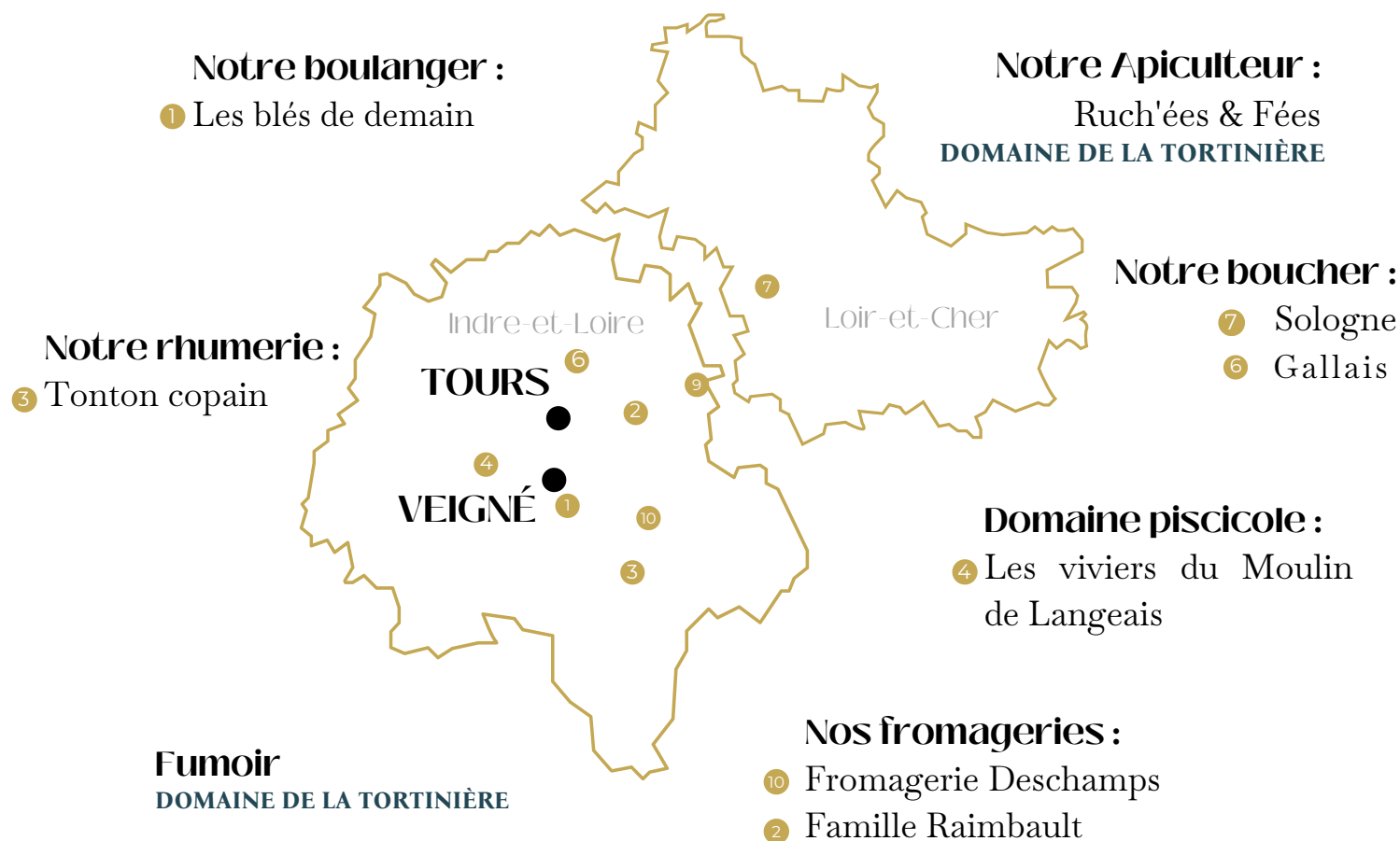
Aurore

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.



LA CARTE D'ETE



Entrées

Tatin de tomates cerises au miel Crème de St Maure de Touraine, pesto au basilic et zestes de citron	15€
Gaspacho de melon Accompagné de ses croûtons et sa brunoise	9€
Burrata et son duo de brugnon L'un rôti au miel, thym et romarin, l'autre en salade	15€
Tataki de thon Mariné sauce soja tamarin, crème de fenouil et pickles d'oignon	17€
Cannelloni méditerranéen de magret de canard fumé Mesclun, vinaigrette piquillos	15€

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

Linguine aux gambas, jus de carapaces pressées Tomates cerises et basilic	24€
Filet de truite de notre région cuit à la plancha Sauce vierge, légumes grillés et écrasé de pommes de terre	24€
Mignon de cochon “Roi Rose” en habit de bacon et basilic Crème de pesto rosso, légumes d’été grillés et pommes de terre grenaille	24€
Burger steak haché Black Angus, mayonnaise à la tomate Légumes d’été grillés au pesto de basilic et St Maure de Touraine Frites et salade	24€
Aubergine Parmigiana, parmesan et basilic Revisité à notre façon	18€



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

Entre verger et potager 12€

Charlotte aux abricots et fenouil, vanille

Bois de framboises 12€

Fondant au chocolat, framboises, croustillant dentelle

Agrumes en fleur 12€

Tarte au citron, fleur de sureau, meringue croquante

Souffle d'été    12€

**Brunoise de pêche au gingembre, riz au lait végétal
pêche, feuille de riz croustillante**

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

Filet de poisson du moment grillé

Ou

Croustillant de poulet pané

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

Magret de canard : France

Porc: France, Touraine

Steak haché: France

Liste des allergènes

Tatin de tomates : fruits à coque, lactose, gluten, sulfite, lupin

Gaspacho : gluten, sulfite

Burrata: lactose, gluten, sulfite

Tataki de thon : soja, lactose, gluten, sulfite

Pressé de magret: lactose, gluten, sulfite

Mignon de cochon: lactose, fruits à coque, gluten, sulfite

Linguine: crustacés, gluten, sulfite

Truite: poisson, sulfite

Aubergine: lactose, gluten, fruits à coque, sulfite

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

Charlotte aux abricots: gluten, lactose, oeuf

Fondant au chocolat: gluten, lactose, oeuf, fruits à coque

Tarte citron : gluten, lactose, oeuf

Souffle d'été: fruits à coque

Poisson enfant : poisson, lactose

Nuggets volaille : gluten, lactose

Steak haché : lactose

Glace : oeufs, lactose

Fondue chocolat : lactose