

G
aurora

Carte & Menu



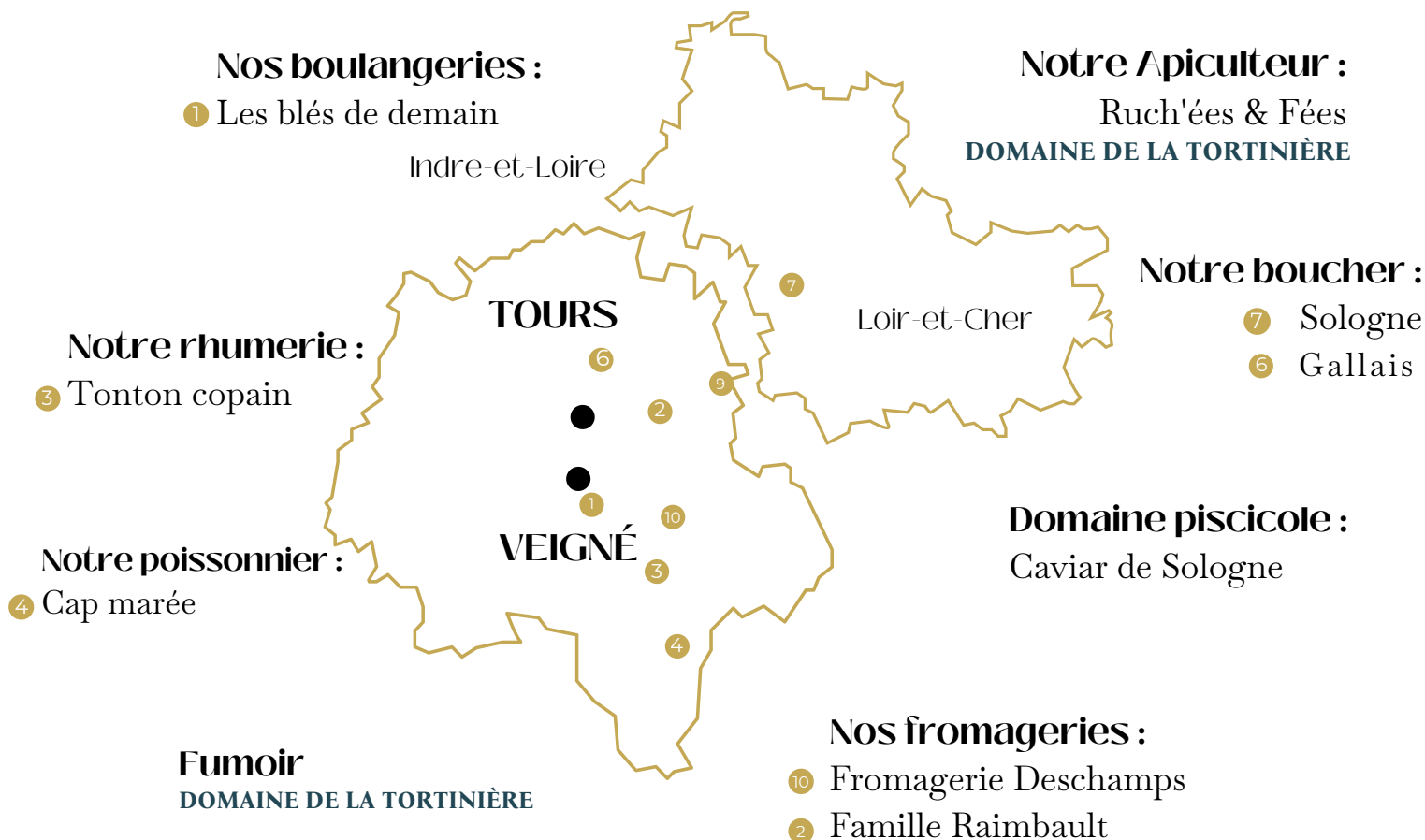
Aurore

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'AUTOMNE

Entrées

Velouté d'automne 12€

Velouté de cresson au Sainte-Maure et noisettes torréfiées 

L'œuf meurette du Val de Loire 15€

Rillons fumés, shiitakés bio, pain toasté et sauce vigneronne au Chinon

Carpaccio de l'Aurore 14€

Carpaccio de Haddock à la grenade, vinaigrette framboise et réduction de grenade

Tarte sablée de courge rôtie 15€

Champignons des bois aux épices et crème de parmesan

Gambas en tempura 15€

Céleri aux deux textures, Violet de Tours en pickles, noix et zestes d'agrumes

Accord mets et vins 2 verres 25€ ou 3 verres 35€

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

Flageolet du Pays au curry doux et coco  19€
Légumes racines fondants, éclats de feuille de riz soufflée

Suprême de pintade fermière 29€
Champignons bio, légumes d'automne, millefeuille de pommes de terre,
jus court au Chinon

Burger de bœuf maison 24€
Tomate, oignons confits au vin de Loire, sauce moutarde au miel du Domaine,
crème de chèvre, frites et salade

Sandre de Loire nacré 27€
Mousseline de panais, légumes glacés, sauce Vouvray au safran de Touraine

Souris d'Agneau au miel 28€
Purée de patate douce, jus forestier aux champignons bio,
carottes confites au romarin et agrumes

*Accord mets et vins 2 verres 25€ ou 3 verres 35€
Notre sommelier sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies.*

Les prix affichés s'entendent taxes et services compris.



Chariot de Fromages

Assortiment de fromages affinés par la famille Raimbault 14€

Desserts

La poire au café 13€

Poire pochée, biscuit noisette, mousse café et crème tonka

Profiterole du Domaine au chocolat chaud 13€

Choux glace vanille et chantilly

Un Coing de Touraine 14€

Coing poché à la vanille et safran, biscuit amande et crémeux vanille

L'incontournable bouchon au rhum 14€

Bouchon flambé au rhum brun, chantilly et fruits rouges

Café ou thé gourmand 14€

Mousse au chocolat et fève de tonka, riz au lait caramel beurre salé, bava-
rois poire et biscuit madeleine, dôme vanille bergamote

Accord mets et vins 2 verres 25€ ou 3 verres 35€

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

Les prix affichés s'entendent taxes et services compris.

NOS MENUS



Menu découverte à 49€

3 plats au choix à la carte

Entrée, plat et dessert

Menu l'Aurore à 56€

4 plats au choix à la carte

Entrée, plat, fromage et dessert

Menu dégustation du Domaine à 74€

4 plats au choix à la carte + 2 verres de vin

Entrée, plat, fromage et dessert

Notre personnel sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies

MENU ENFANTS

Jusqu'à 12 ans

Plats

Filet de poisson grillé

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)

Bonbon licorne ou caramel beurre salé ou chocolat
ou citron ou vanille noix de macadamia ou vanille

Ou

Compote de pomme

Ou

Pâtisserie du jour

Plat principal 15€
Plat principal et dessert 17€

Les prix affichés s'entendent taxes et services compris.



Origine des viandes

Bœuf : France et EU

Agneau: France et EU

Volaille: France et EU

Liste des allergènes

- *Œuf meurette : gluten, œuf, lactose, sulfites.*
- *Carpaccio de l'Aurore : poisson*
- *Velouté d'automne : lactose, gluten*
- *Tarte sablée courge : gluten, lactose*
- *Gambas en tempura : gluten, crustacés, céleri, fruits à coque*
- *Sandre de Loire : gluten, lactose, céleri, poisson, sulfites*
- *Suprême de pintade : lactose, gluten, céleri, sulfites*
- *Flageolet du pays : céleri*
- *Burger de bœuf : lactose, gluten, sulfites, moutarde*
- *Souris d'agneau : gluten*
- *Poire au café : œuf, gluten, lactose, fruit à coque*
- *Profiterole : lactose, gluten, fruits à coque, œuf*
- *Coing de Touraine : œuf, fruits à coque*
- *Bouchon au rhum : lactose, gluten*
- *Café ou thé gourmand : gluten lactose, œuf, fruits à coque*