

## **Menu starter, main course and dessert at 46 € :**

### **Starters :**

Green asparagus from Sologne in three ways, parmesan tuile

Old-fashioned tomato rosette, mozzarella di buffala cream, basil and pine nuts\*

Homemade foie gras with muscat and is gingerbread, apple-pear chutney  
with spices + 4€

### **Main courses :**

Ling in medallion, carrot mousseline with browned butter, Dalle of coral lentils, fish stock.

Veal medallion served rosé, reduced juice, carrot mousseline with brown butter, fresh pasta with virgin sauce and pine nuts\* + 5 €

Pork Roast Rose with local Touraine honey and herbs of Provence, creamy polenta with sun-dried tomato and olive oil from Provence, carrot mousseline with hazelnut butter

Thin zucchini tart, goat cheese cream, bell pepper, shallot, parsley, Espelette pepper

### **Desserts :**

Zesty Tart with two lemons and yuzu zest

Chocolate lava cake with caramel sauce

Fraisier, almond dacquoise\*, white chocolate cream with Tahitian vanilla

## **Menu entrée, plat et dessert à 46 €**

### **Entrées :**

Asperge Verte de Sologne en trois façons, tuile de parmesan

Rosace de tomate ancienne, crème de mozzarella Di Buffala, basilic et pignon de pain\*

Foie gras maison au muscat et son pain d'épices, chutney pommes-poires  
aux épices + 4€

### **Plats :**

Lingue en médaillon, mousseline de carotte au beurre noisette, dalle de lentilles corail, fumet de poisson.

Médaille de veau servi rosé, jus réduit, mousseline de carotte au beurre noisette, pâte fraîche, sauce vierge et pignon de pin\* + 5 €

Carré de porc Roi Rose au miel de Touraine et herbes de Provence, polenta crémeuse à la tomate séchée et à l'huile d'olive de Provence, mousseline de carottes au beurre noisette

Tarte fine de courgette, crème au chèvre, poivron, échalote, persil,  
piment d'Espelette

### **Desserts :**

Tarte zestée aux deux citrons, zestes de Yuzu

Mi-cuit au chocolat, sauce caramel

Fraisier, dacquoise amande\*, crème au chocolat blanc à la vanille de Tahiti

Prix et service compris

Viande d'origine française

Toute notre cuisine est faite maison, à partir de produits frais.

\*Présence d'allergène (liste sur demande)

Droit d'assiette 15 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prices and service included

Our meats are sourced from France.

All dishes are homemade using fresh ingredients.

\* For information on potential allergens, please ask.

Cover Charge 15 €.

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.

Bienvenue au Château de L'Aubrière.

Welcome to Château de L'Aubrière.

Notre chef vous propose une cuisine locale et de saison, en agriculture biologique et raisonnée.

Our chef offers you local and seasonal cuisine, using organic and sustainable agriculture.

Suggestion Cocktail du Jour :

**Italicus Spritz 15 €**

*Liqueur de bergamote Italicus, Vouvray, Eau pétillante*