

Menu starter, main course and dessert at 46 € :

Starters :

Medley of cherry tomatoes Rosette, mozzarella di buffala cream, basil and pine nuts*

Homemade foie gras with Muscat, artisanal gingerbread, garden plum chutney, red Kampot pepper, and Espelette chili +€4

White tuna sashimi, Shiso ice cream, lime and ginger sauce, samphire

Main courses :

Bar, pepper stuffed with goat cheese cream, carrot mousseline with brown butter, purée of green peas with red Kampot pepper, fish stock.

Ribeye Cut Smoked over Cedar Wood from Our Park (min. 160 g, served rare), Carrot Mousseline with Brown Butter, Small new Potatoes with Herbes de Provence, and Girolle Mushrooms + €7

Rack of pork with local Touraine honey and provencal herbs, creamy polenta with sun-dried tomato and olive oil from Provence, carrots mousseline with brown butter

Desserts :

Catalan cream with chocolate and Tonka bean

Fig and Prune Compote Tart; White Chocolate Cream with Tahitian Vanilla

Frozen nougat with local Touraine honey and strawberry coulis*

Cheese plate

Menu entrée, plat et dessert à 46 €

Entrées :

Farandole de tomates cerises anciennes, crème de mozzarella Di Buffala, basilic et pignons de pins*

Foie gras maison au Muscat, pain d'épices artisanal, chutney de prunes du jardin, poivre rouge de Kâmpôt et piment d'Espelette +4 €

Sashimi de thon blanc, glace au Shiso, sauce citron vert et gingembre, salicorne

Plats :

Bar, poivrons farcis à la crème de chèvre, mousseline de carottes au beurre noisette, purée de petits pois au poivre de Kâmpôt rouge, fumet de poisson

Morceau de côte de bœuf fumé au bois de cèdre du parc (min. 160 g, servi saignant), mousseline de carottes au beurre noisette, pommes de terre grenailles aux herbes de Provence et girolles + 7 €

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

Desserts :

Crème catalane au chocolat et fève de Tonka

Tarte à la figue et à la compote de prune ; crème chocolat blanc à la vanille de Tahiti

Nougat glacé au miel de Touraine et coulis de fraise*

Assiette de Fromage

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 :

L'Elixir de longue vie 16 €

Gin, Elixir de chartreuse, sucre de canne, eau pétillante, lime