

Menu starter, main course and dessert at 46 € :

Starters :

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

Creamy mushroom soup with its cappuccino-style foam, Comté crisps and chestnut pieces

Scallops cooked in butter, orange vinaigrette, subtly spiced with jalapeño pepper

Main courses :

Pheasant breast and leg, mashed carrot with brown butter, baby potatoes with Herbes de Provence

Rack of pork with local Touraine honey and provençal herbs, gratin dauphinoise, mashed carrot with brown butter

Langoustine, mashed parsnip with brown butter, roasted Romanesco cauliflower florets with olive oil and Espelette pepper, sesame oil and lemon

Desserts :

Chocolate lava cake, caramel sauce

Catalan Cream with Lavender

Frozen nougat with Touraine honey and raspberry and combawa* coulis

Cheese platter

Menu entrée, plat et dessert à 46 € :

Entrées :

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

Velouté de Champignon et son cappuccino, éclats de marron, chips de comté

Saint-Jacques cuites au beurre, vinaigrette à l'orange, relevée au piment Jalapeño

Plats :

Faisan en suprême et cuisse, mousseline de carottes au beurre noisette, pommes de terre mitrailles aux herbes de Provence

Carré de Porc Roi Rose au miel de Touraine et herbes de Provence, Gratin dauphinois, mousseline de carottes au beurre noisette

Langoustine, mousseline de panais au beurre noisette, éclats de chou romanesco rôtis à l'huile d'olive et au piment d'Espelette, huile de sésame et citron

Desserts :

Mi-cuit au chocolat, sauce caramel

Crème Catalane à la Lavande

Nougat glacé au miel de Touraine et coulis de framboise et combawa*

Assiette fromages

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 :

La Muse 16 €

Gin Mistral, St Germain, citron, sirop vanille-pêche