



Le Jardin

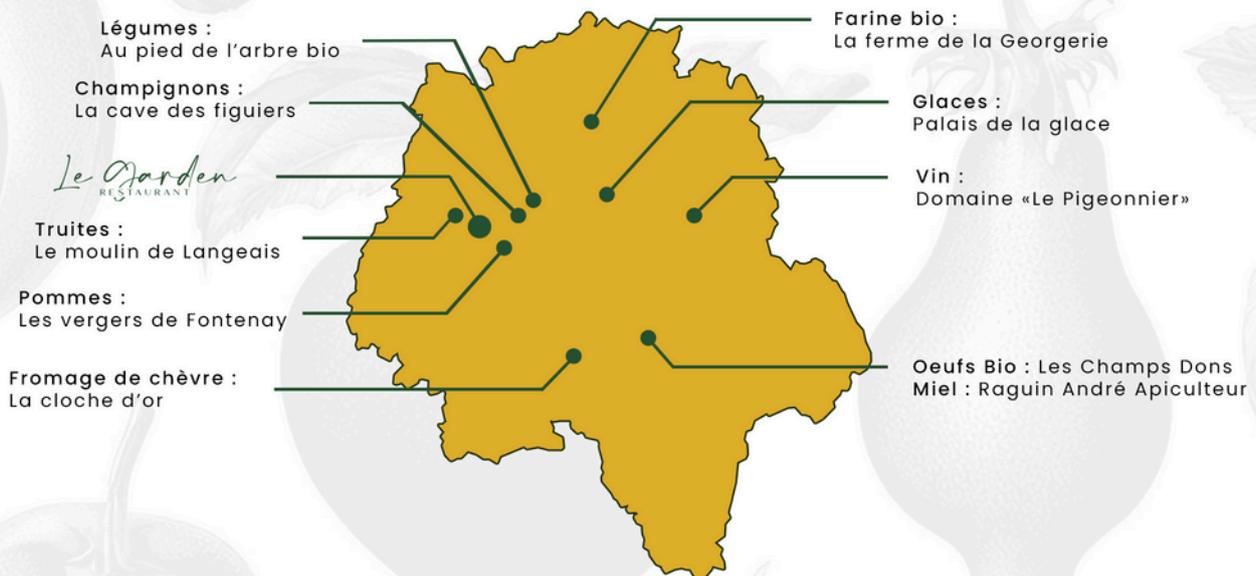
RESTAURANT

Nos deux parcours dans la restauration nous ont permis de connaître nos attentes en terme de qualité de produits et de service.

C'est pourquoi depuis maintenant plus de 2 ans, nous avons décidé de donner vie au "Garden" afin de vous faire découvrir une cuisine plus sincère et de meilleure qualité.

Nous vous proposons donc une cuisine 100% maison avec un maximum de produits locaux et issus de l'agriculture biologique.

C'est également le cas pour certaines boissons que nous vous proposons.



ORIGINES DE NOS PRODUITS & ALLERGÈNES

N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour plus d'informations sur l'origine de nos produits.

Vous pouvez également retrouver la liste des allergènes au comptoir caisse.

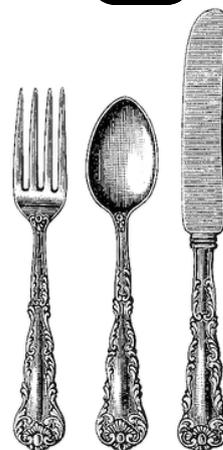
La planche apéritive

Planche gourmande composée de plusieurs mignardises salées selon les envies du chef. Nous consulter pour plus d'informations. **Conseillée pour 2 personnes**

13€

Les entrées

Le Foie gras	15€
Terrine de foie gras de canard français au Cognac, insert à la figue et ses tartines grillées	
La Friture Langeaisienne	10€
Croustillants de truite à la chapelure panko et sa crème d'aïoli	
Les Escargots	11€
Escargots de Touraine snackés et persillés, crème de shiitakés bio et croustillant de fromage	



Les poissons

Les Saint Jacques	25€
Saint Jacques de la baie de St Brieuc poêlées, sauce hollandaise, riz noir intégral cuit façon pilaf et carottes rôties à l'estragon	
La Grillade du vivier	19€
Truite langeaisienne entière cuite au four (huile d'olive, amandes et citron), purée de légumes de saison	
Le Curry mer et rivière	23€
Lieu jaune et écrevisses en nage de curry au lait de coco, légumes de saison vapeur et semoule parfumée au safran de Langeais	

Le coin du boucher

Les viandes sont servies avec frites "pétales"

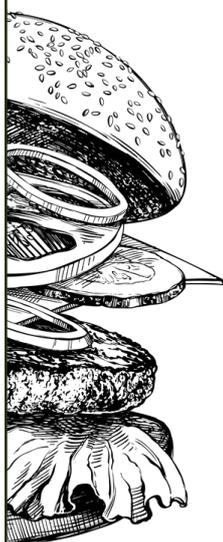
Le Pavé de biche "Rossini"	29€
Pavé de biche (200g. - FR) à la plancha, foie gras poêlé, tranches de magret de canard fumé, oignons confits et sauce au poivre	
Le Tartare truffé	21€
Tartare de bœuf au couteau (170g. - FR) préparé comme un tartare traditionnel, mais avec de la truffe noire !	
L'Entrecôte	25€
Pièce de bœuf (env. 300g.) Race "Rouge des prés" (49) Sauce au choix	
Le Suprême	19€
Suprême de poulet fermier (250g. - FR) frit à la chapelure panko façon "cordon bleu" au lard fumé et fromage à raclette	

Supplément sauce maison : mayonnaise, barbecue, poivre et forestière 2€

Les suggestions

N'hésitez pas à jeter un coup d'oeil sur notre ardoise des suggestions, il serait dommage de louper quelque chose !

Vous y trouverez également la grillade du moment (uniquement le midi)



BURGERS

Le Tourangeau	18,50€
Steak haché 120g., Sainte Maure de Touraine, rillons grillés, oignons confits, mayonnaise au miel et salade	
Le Montagnard	18,50€
Steak haché 120g., lard grillé, fromage à raclette, oignons confits, mayonnaise et salade	
Le Smoky	18€
Steak haché 120g., bacon, cheddar fumé, oignons rouges, cornichons, sauce barbecue et salade	
L'Éphémère	
<i>Recette éphémère, se référer à l'ardoise des suggestions !</i>	



Tous nos burgers sont disponibles en version végétarienne !
Le pain de nos burgers est fabriqué sur place à partir de farine et d'oeufs bio de Touraine.

Supplément sauce maison : mayonnaise, barbecue, poivre et forestière 2€

Les salades

Salade Périgourdine	20€
Gésiers de canard confits, foie gras, tranches de magret de canard fumé, pommes de terre persillées, croûtons, vinaigrette et salade verte	
Salade du terroir	18€
Rillons poêlés au vin rouge, toasts de Sainte Maure de Touraine, noix, pommes, croûtons, vinaigrette et salade verte	

Formule du jour

Uniquement le midi en semaine

Plat du jour	15,90€
Entrée + Plat <u>ou</u> Plat + Dessert	17,90€
Entrée + Plat + Dessert	19,90€

Menu affiché sur l'ardoise

FORMULE ENFANT

Jusqu'à l'âge de 10 ans

Mini burger ou Aiguillettes de poulet panées
+ Frites "pétales" ou purée de légumes
+ 1 boule de glace

= 12€

Vous préférez le fromage ?

Assiette composée d'une sélection de trois fromages faite par le chef, accompagnée de salade verte, de noix et d'une confiture locale

8€

Les desserts

La Mousse Liégeoise

8€

Mousse au chocolat Valrhona 59% signature du Garden, coulis de caramel au café, éclats d'amandes et crème fouettée vanillée

Le Vacherin

9€

Dessert glacé à la vanille et sorbet framboise, meringue, crème fouettée vanillée et coulis de fruits rouges

Le Baba "Mont blanc"

11€

Savarin imbibé au sirop vanillé et aux douces épices d'hiver, éclats de marrons glacés, insert crème de marrons et crème fouettée vanillée

Le Macaron

10€

Généreux macaron aux amandes, ganache chocolat blanc-praliné et éclats de noisettes grillées

Les coupes glacées 9€

La Gourmande

Crèmes glacées praliné, flibustière (pécan, caramel et pépites de chocolat), caramel au beurre salé, crème fouettée vanillée et coulis de caramel au beurre salé

L'Érable

Crèmes glacées cannelle, vanille à l'ancienne et sorbet pomme, sirop d'érable, crème fouettée vanillée et éclats de crumble

La Florale

Sorbets hibiscus, framboise et crème glacée au yaourt, crème fouettée vanillée et coulis de fruits rouges

L'irish Coffee

Crèmes glacées Bailey's, café, vanille à l'ancienne, crème fouettée vanillée et coulis de caramel au café

"Personnalisez votre coupe de glaces"

1 boule

3,50€

2 boules

6,50€

3 boules

8€

Les crèmes glacées : Vanille à l'ancienne, cannelle, yaourt, flibustière, Bailey's, praliné, caramel au beurre salé, chocolat, café

Les sorbets : Pomme, hibiscus, framboise, fraise, citron vert

Supplément chantilly ou coulis : 1€



Les boissons gourmandes

& leurs 4 mignardises !

Le café

8€

Décaféiné (+0,20€)

Moka noisette (+0,60€)

Honduras (+0,60€)

Le thé

9€

Le chocolat

9€



Les cafés

	<i>Simple</i>	<i>Double</i>
Perle noire 100% arabica. Assemblage rond et équilibré des meilleurs crus d'arabica	1,90€	3,30€
Honduras 100% Arabica Bio & Équitable. Un café rond et ample d'une noble finesse. Belle acidité avec des notes fruitées de mirabelle et de raisin sec	2,70€	4,70€
Moka Noisette Café sauvage et épicé, subtilement aromatisé à la noisette. Un mariage équilibré entre richesse et gourmandise	2,70€	4,70€
Décaféiné Assemblage des meilleures origines pour un expresso aux saveurs pleines et onctueuses sans caféine	2,10€	3,60€

Les thés & tisanes

4€

- Jasmin blanc bio (*Thé vert & blanc*) : 3-4 mins
- Kukicha (*Thé vert du Japon*) : 3-4 mins
- Morocco spirit (*Thé vert & menthe douce*) : 4-5 mins
- T-Revive bio (*Thé vert, citronnelle & gingembre*) : 3-4 mins
- All Day T (*Thé noir du Sri Lanka*) : 4-5 mins
- Comte Grey bio (*Thé noir & bergamote*) : 4-5 mins
- Indian Mood (*Thé noir, épices & écorces de yuzu*) : 4-5 mins
- Tisane** T-Relax bio (*Tilleul, verveine & camomille*) : 4-5 mins
- Tisane** Granotcha bio (*Sarrasin & orge*) : 5-6 mins



Lydia
Gautier
 THÉS & TISANES