



Domaine de  
**La Tortinière**

Château-Hôtel \*\*\*\* Restaurant

## Menus Séminaire « Déjeuner »

**(1 verre de vin, et café compris)**

*LE MENU QUE VOUS COMPOSEREZ DEVRA ETRE LE MEME POUR TOUS LES CONVIVES*

### Les Entrées

- ✦ Tartare de saumon, coulis de poireaux au raz-el-hanout
- ✦ Faisselle de chèvre au poivre de Timut, bœuf fumé épicé
- ✦ Velouté de carotte, espuma à la badiane, bruschetta à la légèreté de Comté
- ✦ Panacotta de foie gras au citron confit, crispy de pain fruité

### Les Plats

- ✦ Suprême de poulet glacé au jus, risotto et émulsion à l'estragon
- ✦ Mignon de porc poêlé, ragoût de cocos blancs, crème de Ste-Maure
- ✦ Dorade cuite à l'unilatéral, patate douce au four, vierge à la noix de pécan
- ✦ Cabillaud rôti, tombée de choux chinois, émulsion au piment d'Espelette

### Les Desserts

- ✦ Tatin de banane à la cardamome, glace au rhum
- ✦ Crème hongroise, poire, chantilly vanille, amandes rôties
- ✦ Cheesecake citron vert, framboises fraîches, sorbet basilic
- ✦ Moelleux chocolat, cœur praliné, glace caramel



Domaine de  
**La Tortinière**

Château-Hôtel \*\*\*\* Restaurant

## Menus à 57 €

(1/2 de vin, eau et café compris)

*LE MENU QUE VOUS COMPOSEREZ DEVRA ETRE LE MEME POUR TOUS LES CONVIVES*

Avec apéritif : + 9.5 € par personne (Cocktail de jus de fruits ou Cocktail Tortinière)  
+ 12.50 € par personne (coupe de Champagne Jacquart)

🦋 Avec fromage : + 9.5 € par personne (Nougat de Sainte-Maure, coulis d'abricot  
**OU** Assortiment de fromages, mesclun de salades)

### Les Entrées

- 🦋 Presse de poisson sauce Gribiche
- 🦋 Tatin de rillons et Ste-Maure au caramel de cidre
- 🦋 Tartare de truite en vichyssoise
- 🦋 Velouté Esau et faisselle de chèvre à la duxelles de champignons

### Les Plats

- 🦋 Magret de canard cuit à basse température, polenta légèrement aillée, beurre à la noix et olive verte
- 🦋 Longe de Roi rose confite au poivre Voatsiperfery, purée de céleri à la cannelle
- 🦋 Gambas flambées, linguini bio à l'encre de seiche
- 🦋 Cabillaud rôti, riz vénère, tomate confite et poivron, émulsion chorizo

### Les Desserts

- 🦋 Soupe de chocolat, sa mousse glacée et streusel noisette
- 🦋 Fraises fraîches citronnées, crèmeux de menthe, le yaourt glacé
- 🦋 Croustillant aux grués de cacao, crème gianduja, pommes caramélisées
- 🦋 Parfait au miel de Touraine, poire sautée au pain d'épices, crème amandine



# Domaine de La Tortinière

Château-Hôtel \*\*\*\* Restaurant

FORFAIT VIN, EAU ET CAFE : 26€

FORFAIT APERITIF, VIN, EAU ET CAFE : 33€ (+4 EUROS SI APERITIF AU CHAMPAGNE)

## Menus hors boissons

58 Euros (entrée, plat principal, fromages et dessert)

73 Euros (entrée, poisson, viande, fromages et dessert)

LE MENU QUE VOUS COMPOSEREZ DEVRA ETRE LE MEME POUR TOUS LES CONVIVES

### Les Entrées

- ✈ Ballotin de foie gras, déclinaison de poire
- ✈ Emietté de crabe en légèreté au curry torréfié, tarte fine de légumes acidulés
- ✈ Carpaccio de saumon mariné à l'aneth, fraîcheur de chou fleur à l'huile de truffe
- ✈ Tartare aux deux magrets fumés au Château et épicé, vinaigrette vanille balsamique, Mousse, émulsion de pomme de terre

### Les Plats

- ✈ Filet de bœuf rôti, gratin de pomme de terre au céleri, sauce foie gras au poivre
- ✈ Lotte rôtie en viennoise de curry, risotto de soja, coulis de moules
- ✈ Maigre à l'unilatéral, sauce au lait de coco massala
- ✈ Rond de noix de veau, galette de vermicelle, sauce carotte coriandre citronnelle

### Les Fromages

- ✈ Nougat de Sainte-Maure, coulis d'abricot
- ✈ Assortiment de fromages, mesclun, vinaigrette à la truffe

### Les Desserts

- ✈ Croustillant coco praliné, mousse coco, marmelade ananas, sauce citron vert
- ✈ Café crémeux, ganache chocolat blanc, parfait glacé et spéculos
- ✈ Sablé framboise et son confit, mousseux chocolat intense, sorbet yuzu
- ✈ Croquant banane, compotée de goyave, crème passion et sorbet litchi