

LA FABRIQUE LOCALE

Réussir votre réception avec : Les Salons de La Fabrique

Menu à 33 €

Entrées

Terrine de foies de volailles au cognac, compotée d'oignons rouges et toasts
Salade de lardons fumés et noix, toast au Sainte Maure de Touraine
Rillettes de poisson du marché au curry de Madras, croutons persillés

Plats

Brochette d'andouillette au vouvray , chantilly moutardée, pommes Darphin
Dos de Merlu vapeur, aïoli et légumes croquants de saison
Onglet de bœuf grillé, sauce marchand de vin, purée de pommes de terre
crémée

Plateau de fromages

Desserts

Amandine aux poires de région, sauce caramel
Brioche perdue façon la fabrique
Mousse de fromage blanc et coulis de fruits rouges

Menu à 44 €

Entrées

Rillons cocktail au vinaigre de framboise, toasts au Saint Maure et salade de
mâches aux petits légumes
Truite marinée à la vodka, Baies de Timur et crème acidulée,
Risotto aux escargots et champignons bio persillés

Plats

Magret de canard snacké, sauce miel et épices douces, fenouil confit et pommes Duchesse
Corolle de sabre rôti, jus au chorizo, pommes Darphin et carottes fondantes
Pièce de bœuf de Touraine grillée, sauce au chinon et estragon, tagliatelles de
légumes marinés et shitakés

Plateau de fromages

Desserts

Poire pochée aux agrumes et cannelle, nuage vanillé, coulis de fruits rouges
et Broyé du Poitou
Parfait glacé au chocolat et passion, coulis de mangue
Eclair pistache, mousse caramélisée, sauce chocolat et fève de Tonka

Les menus comprennent café, thé, infusions, eau minérale, aucun droit de bouchon, mise à disposition de la salle libre de décoration, vaisselle, dressage et le linge de table. Les menus présentés sont des suggestions, nous sommes à votre écoute pour prendre en compte vos demandes particulières.

LA FABRIQUE LOCALE

Réussir votre réception avec : Les Salons de La Fabrique

Menu à 55 €

Entrées

Feuilleté de Saint Jacques et gambas au safran de Touraine
Foie gras de canard poêlé, jus de viande cacaoté et poire de région confite au Montlouis
Raviole ouverte de ris de veau et trompette de la mort, jus épicé et acidulé aux herbes iodées

Plats

Carré d'agneau de Touraine en croûte aux amandes, crème d'ail fumée, navet glacé à la cardamone et son écrasé de topinambour
Filet de Saint Pierre mariné au pesto, risotto crémeux à l'origan, espuma ibérique et légumes croquants
Suprême de pintade fermière bio, farce épinard et Sainte Maure frais, jus parfumé à la sauge, pomme Anna, shitakés sautés et chips de lard

Plateau de fromages

Dessert

Crémeux au café et cardamone verte, soufflé au chocolat, meringue au caramel beurre salé
Figues rôties aux épices douces, pannacotta au Sainte Maure, sablé Breton et coulis fruits rouges corsé
Fondant au chocolat et Safran de Touraine, crumble au caramel et chocolat lacté, espuma au chocolat blanc

Menu à 72 €

Entrées

Carpaccio de Saint Jacques, aux baies de Timur légumes croquants, vinaigrette aux agrumes et jeunes pousses
Foie gras de canard poêlé au champagne, fondue d'artichauts aux herbes iodées, crumble et pousses de betteraves
Velouté de volaille fermière au gingembre et lait de coco, tagliatelles de légumes et shitakés sautés

Plats 1

Esturgeon vapeur, beurre rouge au chinon, écrasé de cèleri au combawa et carotte glacée
Saint pierre vapeur, moules crémees marinière, fenouil confit et pomme de terre farcie au lard fumé
Pavé de sandre rôti, beurre de champagne, flan de carottes à la coriandre, poêlée de fèves et rillons en persillade

Plat 2

Carré de porcelet rôti au romarin, jus de viande aux olives, gratiné de pommes de terre aillées et légumes oubliés
Côte de veau snackée au chinon, risotto à la milanaise et pêche pochée
Tournedos de bœuf de Touraine grillé, sauce au poivre de Tillicherry, pomme Anna, pousse d'épinards et betteraves

Desserts

Cheesecake orange sanguine et spéculos, glace au fromage blanc, coulis corsé au chocolat noir
Baba au rhum, ananas rôti grand Marnier, glace au yahourt, caramel au lait
Poire pochée au vouvray, mousse au chocolat épicée, sauce cacao at safran de Touraine, tuile aux amandes

Les menus comprennent café, thé, infusions, eau minérale, aucun droit de bouchon, mise à disposition de la salle libre de décoration, vaisselle, dressage et le linge de table. Les menus présentés sont des suggestions, nous sommes à votre écoute pour prendre en compte vos demandes particulières.