

CHÂTEAU
D'ARTIGNY

Restaurant l'Origan

Carte & menus

Carte

LES ENTRÉES

Oeuf, truffes et jambon Ibérique

Oeuf fermier de Touraine cuit à 64°C, sauce dans l'esprit d'une carbonara au Vouvray moelleux duxelles de champignons au porto et croustillant aux truffes et jambon Ibérique

28 €

Le saumon

Fumé au château par nos soins, crème fraîche de la laiterie de Verneuil à l'écorce de citron légumes croquants

20 €

Foie gras, oignons et parmesan

Foie gras en royale, oignons confits au jus de poulet rôti et en pickles crumble noisette / parmesan, bouillon façon soupe à l'oignon au foie gras

25 €

Saint-Jacques, topinambour et ail noir

Coquilles Saint-Jacques juste snackées, fin velouté de topinambour pancetta, écume d'ail noir et topinambour en écrin de cacahuètes

25 €

LES PLATS

Ris de veau, orange et panais

Ris de veau caramélisé au soja, bigarade à l'orange déclinaison de panais (*mousseline crémeuse, rôti et en chips*)

52 €

Saint-Jacques, truffes et cerfeuil tubéreux

Noix de Saint-Jacques rôties au lard de Colonata, sauce aux oursins cerfeuil tubéreux en feuilleté et en fine purée truffée

52 €

Turbot, poireaux et algues

Turbot rôti au beurre demi-sel, poireaux aux algues Nori beurre blanc au whisky tourbé écossais et yuzu, pommes purée au parfum d'iode (*huîtres et algues*)

35 €

Canette, noix et légumes-racines

Filet de canette rôti sur la peau, rémoulade de radis noirs à la moutarde de noix salsifis, betterave et mini-carotte cuisinés au beurre de noix jus de canard et écume de vin jaune aux cèpes séchés

35 €

LES DESSERTS

Pommes et vanille

Sablé breton, pommes confites au cidre, ganache légère vanille et sorbet au cidre

17 €

Chocolat, orange et poivre de Timut

Dacquoise croustillante noisette, mousseux jivara lacté crémeux et sorbet à l'orange sanguine et poivre de Timut

17 €

Noisette et citron

Chou croustillant à la noisette, crème légère noisette et sorbet citron

17 €

***Origine viandes : Ris de Veau (Union européenne) / Canette (France)**

Menu

«François Coty»

(Hors boissons)

Menu 3 plats: 65 € / entrée et plat: 57 € / plat et dessert: 48 €

Assiette de Fromages : 17 €

Mise en bouche



Foie gras, oignons et parmesan

Foie gras en royale, oignons confits au jus de poulet rôti et en pickles
crumble noisette / parmesan, bouillon façon soupe à l'oignon au foie gras

ou

Saint-Jacques, topinambour et ail noir

Coquilles Saint-Jacques juste snackées, fin velouté de topinambour, pancetta et écume d'ail noir
topinambour en écrin de cacahuètes



Turbot, poireaux et algues

Turbot rôti au beurre 1/2 sel, poireaux aux algues Nori
beurre blanc au whisky tourbe écossais et yuzu, pommes purée au parfum d'iode (*huîtres et algues*)

ou

Canette, noix et légumes-racines

Filet de canette rôti sur la peau, rémoulade de radis noirs à la moutarde de noix
salsifis, betterave et mini-carotte cuisinés au beurre de noix
jus de canard et écume de vin jaune aux cèpes séchés



Pommes et vanille

Sablé breton, pommes confites au cidre, ganache légère vanille et sorbet au cidre

ou

Chocolat, orange et poivre de Timut

Dacquoise croustillante noisette, mousseux jivara lacté
crémeux et sorbet à l'orange sanguine et poivre de Timut

Menu «Dégustation» en 7 services

Par Hervé Guttin

Commande du menu pour l'ensemble de la table et jusqu'à 21h

Menu : 105 € (Hors boissons)

Accord mets et vins 55 €

Mise en bouche

Foie gras en royale, oignons confits au jus de poulet rôti et en pickles
crumble noisette / parmesan, bouillon façon soupe à l'oignon au foie gras

Oeuf, truffes et jambon Ibérique

Œuf fermier de Touraine cuit à 64°C, sauce dans l'esprit d'une carbonara au vouvray moelleux
duxelles de champignons au porto et croustillant aux truffes et jambon Ibérique

Saint-Jacques, topinambour et ail noir

Coquilles Saint-Jacques juste snackées, fin velouté de topinambour, pancetta et écume d'ail
noir, topinambour en écrin de cacahuètes

Turbot, poireaux et algues

Turbot rôti au beurre demi-sel, poireaux aux algues Nori
beurre blanc au whisky tourbé écossais et yuzu
pommes purée au parfum d'iode (*huîtres et algues*)

Ris de veau, orange et panais

Ris de veau caramélisé au soja, bigarade à l'orange
déclinaison de panais (*mousseline crémeuse, rôti et en chips*)

La Touraine

Mousse légère de Sainte-Maure-de-Touraine, crumble de pain aux noisettes
poires au vin de Chinon épicées

Noisette et citron

Chou croustillant à la noisette, crème légère noisette et sorbet citron

Menu «Potager»

Menu hors boissons : 42 €

Mise en bouche



Topinambour en fin velouté et rôti, condiment cacahuètes

Oeuf cuit à 64°C et petits croûtons briochés



Cerfeuil tubéreux cuit en feuilleté

Mousseline de panais truffée et légumes d'hiver au beurre de noix



Dessert au choix Menu François Coty

CHÂTEAU D'ARTIGNY



RESTAURANT L'ORIGAN

CHÂTEAU
D'ARTIGNY

Restaurant l'Origan

92, Rue de Monts
37250 Montbazou

contact@artigny.com
+33 2 47 34 30 30