



Le Fleury

Hôtel-Restaurant

Menu

Le Chef Franck Brandy

vous en dit plus sur la philosophie de la maison :

"Pourquoi travailler des produits locaux, frais et de saison ? "

- *Parce qu'ils sont fraîchement cueillis, à maturité. Ils sont donc plus savoureux, plus nutritifs et nous apportent tous leurs bienfaits.*
- *Parce qu'il y a moins de risque de contamination et de détérioration des aliments. Le circuit court permet de réduire le temps entre la récolte et le service à table. Les légumes feuilles par exemple y sont sensibles et le risque de contamination par des agents pathogènes comme la listériose augmentent avec le temps passé dans les transports.*
- *Pour soutenir l'économie locale. Les cultivateurs locaux sont mieux rémunérés, ils peuvent agrandir leur production, créer des emplois locaux et préserver leurs exploitations.*
- *Parce que c'est écologique. Il y a moins de transport, moins de CO² et de gaz à effet de serre.*
- *Parce que travailler un produit de saison, c'est être certain qu'il n'a pas trop voyagé et qu'il a été récolté de manière raisonnable (pas de culture intensive, pas de produit nocif pour la santé et l'environnement).*
- *Et enfin parce que ça permet aussi de découvrir ou de redécouvrir des légumes oubliés et les produits de notre terroir.*

Nos producteurs



Epices et poivres

« *Terres Exotiques* » Rochecorbon (37)

Toutes nos viandes sont d'origines françaises

« *Sologne Frais* » Blois (41)

« *Domaine de la Bastrie* » Cangey (37)

Fruits et légumes de Touraine

« *Delahaye Thierry* » St. Martin le Beau (37)

« *Renault Jeremy* » Chouzé sur Loire (37)

« *Panier de la Jousserie* » Cangey (37)

Micro pousses

« *Géo pousse tout* » Veigné (37)

Glaces au lait bio et sorbets - maître artisan

« *Palais des Glaces* » Tours (37)

Pains - boulanger artisan

« *Boulangerie* » Saint-Ouen-les-Vignes (37)

Fromages

« *La Bergerie de bois d'Enhus* » Limeray (37)

Café

« *Max café* » Torréfacteur à Azay-le-Rideau (37)

La liste des allergènes est disponible sur demande

Formule Fleuray

35 €

Amuse-bouche

Entrée

Plat

Fromage (en Supplément)

Dessert



Formule du Chef

55 €

(sans Supplément)

Amuse-bouche

Entrée

Poisson

Viande

Duo d'aumônière aux chèvres

Dessert

Prix net TTC (Boissons non comprises)

Les propositions du Chef



Les entrées

Boudin blanc de volaille de Racan (37) au chorizo et basilic, sauce chorizo.

Gaspacho aux tomates d'antan et basilic.

Pressé de foie gras maison, anguille fumée de Loire, gelée de coing et son pain du moment.

Supp 4 €

Tartare de saumon fumé aux agrumes, granité yuzu.

Supp 4 €

Les plats

Filet de daurade en croûte de noisettes, polenta moelleuse à l'estragon et pamplemousse.

*Filet mignon de Porc Roi rose de Touraine cuit en basse température,
sauce au miel de région et poêlée de champignons.*

Omble Chevalier, sauce vierge à la salicorne, fondue de poireaux au lait de coco.

Supp 4 €

Filet de bœuf chateaubriand, légumes de saison, sauce au bleu de chèvre de Touraine.

Supp 6 €

Les propositions du Chef



Les fromages

Dégustation de fromages de Touraine.

Supp 6.50 €

Aumônière de Sainte-Maure-de-Touraine.

Supp 3.50 €

Les desserts

*Clafouti revisité framboise cerise, crème montée cerise, coulis à la framboise,
glace cerise amarena.*

Panna cotta abricot, confiture et abricot frais.

*Duo Melon et Pastèque frais, crumble agrumes, crème montée au Get 27,
mousse à la vanille de Madagascar, sorbet menthe et brisure de chocolat.*

*Entremet royal chocolat excellence 55%, mousse spéculos,
Crumble granola et glace praliné.*