



## La Renaissance du **domaine de thais**

Ces bâtiments, autrefois menacés de disparition, ne sont autres qu'un ancien fief seigneurial, relevant de l'archevêché de Tours. Ils furent construits vers le milieu du XVI<sup>ème</sup> siècle par **Jean de Thais**, grand maître de l'artillerie et colonel de l'infanterie française. Ce Domaine était constitué d'un château dont il reste les douves et les fondations. Ce dernier a été détruit par Napoléon III en 1853. Nous pouvions y trouver également les dépendances comprenant : une grange, une écurie, une étable, une bergerie, un corps de ferme et une fuye qui signifie pigeonier en tourangeau.

Le propriétaire actuel du Domaine, Gilles Mosset, anciennement président d'un cabinet d'architecture a vendu ce dernier pour son coup de cœur le **domaine de thais**.

Il l'a transformé en un espace paisible et accueillant en associant l'ancien avec le contemporain. Vous découvrirez dans un cadre extraordinaire, des ambiances différentes dans chaque Espace.

Vous trouverez au **domaine de thais** un endroit correspondant à vos attentes et à votre personnalité.

### Le restaurant

L'étape bistronomique du **domaine de thais**.

Notre équipe de cuisine vous propose des mets raffinés, authentiques qui allient des produits frais de qualité du terroir tourangeau.

*Ouvert le midi du lundi au dimanche*

*Ouvert le soir le vendredi et le samedi*

### Les espaces dédiés à l'événementiel

**L'Espace t10** : Il s'agit du bâtiment abritant le restaurant, le bar et la cave à vins. Il peut accueillir 150 personnes sur deux niveaux et 150 autres sur sa terrasse donnant sur le pigeonier et le jardin esprit « zen ». Chaque salle peut être privatisée pour des cocktails, des déjeuners, des dîners, des réunions, des dégustations de vins... pour les professionnels comme pour les particuliers.

**L'Espace t20 et t30** : Salle de réception de 275 m<sup>2</sup> avec pierres et poutres apparentes, elle est entièrement équipée (son, vidéo et éclairage scénique). Un logis comprenant 15 couchages, terrasses privées, jardin avec miroir d'eau et jets ondulants.

**L'Espace t40** : salle événementielle de 594 m<sup>2</sup> entièrement équipée (son, vidéo et éclairage scénique). Elle peut accueillir 495 places assises pour vos séminaires, soirées de gala, conférences, fêtes d'entreprises...



## Aux Saveurs de Thais

# Le Panier du Marché

*(du lundi au samedi midi – hors jours fériés)*

Entrée, plat ou plat, dessert	15 €
Entrée, plat, dessert	18 €
* * * * *	
2 plats accompagnés de 2 verres de vins* et un café	23€
3 plats accompagnés de 2 verres de vins* et un café	27€

*\*De notre sélection*

## Consultez notre ardoise

# Menus enfant *(jusqu'à 12 ans)*

Steak, pommes de terres sautées et glace*	9.90 €
<i>(* 1 boule au choix : chocolat, framboise, praliné, vanille)</i>	
Plat et dessert issus du Menu du Domaine en portion adaptée	15 €

Les recettes sont élaborées et cuisinées par nos chefs, **Jean-Yves Massonnet** et **Pascal Pistien**

Prix nets TTC – Liste des allergènes disponible sur demande





## Le Menu du Domaine

<b>Entrée, plat ou plat, dessert</b>	<b>28 €</b>
<b>Entrée, plat, dessert</b>	<b>35 €</b>

Retour du marché - Suggestion du chef

ou

Croustade feuilletée aux asperges vertes et blanches, sauce mousseline citronnée

ou

Foie gras de canard maison aux cinq baies et pain de campagne toasté

\* \* \* \* \*

Retour du marché - Suggestion du Chef

ou

Filet de féra du lac Léman doré au beurre moussoux, risotto de céleri au safran et coulis d'écrevisses

ou

Suprême de canette cuit à la plancha, laqué au gruë de cacao, gnocchis au parmesan

\* \* \* \* \*

Retour du marché - Suggestion du chef

ou

Pavé au chocolat Valrhona, ganache au lait et sauce caramel à la fleur de sel

ou

Biscuit léger aux amandes garni de rhubarbe confite à la vanille, fraises de Touraine et son sorbet

# Carte des Saveurs de Thais

## *Les Entrées...*

Croustade feuilletée aux asperges vertes et blanches, sauce mousseline citronnée

**10 €**

Langoustines rôties relevées d'une vinaigrette au balsamique blanc, suprêmes de pomelos et mangue fraîche

**18 €**

Foie gras de canard maison aux 5 baies et pain de campagne toasté

**18 €**

Eventail de melon frais et lichettes de jambon fumé, jeunes pousses de salade

**10 €**

Salade Romaine et émincé de suprême de poulet fermier, copeaux de parmesan, tomates cerises confites, croûtons dorés et sauce Caesar

**10 €**

\* \* \* \* \*

## *Les Plats ...*

Filet de féra du lac Léman doré au beurre mousseux, risotto de céleri et coulis d'écrevisses

**18 €**

Dos de cabillaud rôti en croute de chorizo posé sur une embeurrée de pomme de terre aux herbes potagères, jus de volaille et sucrose croquante

**18 €**

Légumes du jardin : Aubergines, poivrons, courgettes, fenouil, tomates cerises confites, fèves, petits pois accompagnés d'un traditionnel risotto au parmesan

**20 €**

Salade Romaine et émincé de suprême de poulet fermier, copeaux de parmesan, tomates cerises confites, croûtons dorés et sauce Caesar

**14 €**

Suprême de canette cuit à la plancha, laqué au gruë de cacao, gnocchis au parmesan

**20€**

Pavé de rumsteak de Salers cuit à votre convenance, marié d'une sauce Béarnaise, pomme de terre fondante au beurre demi-sel

**22 €**

*Les recettes sont élaborées et cuisinées par nos chefs, **Jean-Yves Massonnet** et **Pascal Pistien***

*Prix nets TTC – Liste des allergènes disponible sur demande*





## Carte des Saveurs de Thais

### *Les Affinés du Moment...*

Planche de fromages de notre sélection, accompagnée d'une confiture, d'un miel et de fruit secs

**6,50 €**

\* \* \* \* \*

### *... Les Desserts*

Biscuit léger aux amandes garni de rhubarbe confite à la vanille, fraises de Touraine et son sorbet

**8 €**

Omelette Norvégienne, entremet glacé au citron vert meringué, flambé au rhum

**8 €**

Pavé au chocolat Valrhona, ganache au lait et sauce caramel à la fleur de sel

**8 €**

Tulipe croustillante composée de glace et sorbet, fruits frais, chantilly à la menthe

**8 €**

Café ou thé gourmand, palette de 4 gourmandises de notre pâtissier ...

**8.50 €**

*Les recettes sont élaborées et cuisinées par nos chefs, **Jean-Yves Massonnet** et **Pascal Pistien***

*Prix nets TTC – Liste des allergènes disponible sur demande*

