

La Renaissance du **Domaine** de Thais

Soyez les bienvenus au **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^{ème} 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 pouvons y trouver également les dépendances comprenant : une grange, une écurie, une étable, une bergerie, un corps de ferme et une fuye qui signifie « pigeonnier » 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 et de saison du terroir tourangeau.

7 jours sur 7

Ouvert le midi du lundi au dimanche de 9h à 16h

Ouvert le soir le vendredi et le samedi de 19h à 01h

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 pigeonnier et le jardin esprit « zen ». Chaque salle peut être privatisée pour des cocktails, des déjeuners, des dîners, des réunions et séminaires, des dégustations de vins... pour les professionnels comme pour les particuliers.

L'Espace t20 : Salle de réception de 275 m² avec pierres et poutres apparentes, elle est entièrement équipée (son, vidéo et éclairage scénique). Elle peut accueillir 250 personnes.

L'Espace t30 : Un logis comprenant 15 couchages, terrasses privées, jardin avec miroir d'eau et jets ondulants.

L'Espace t40 : salle événementielle de 594 m² entièrement équipée (son, vidéo et éclairage scénique). Elle peut accueillir 500 places assises et jusqu'à 1500 debouts pour vos séminaires, soirées de gala, conférences, fêtes d'entreprises

Aux Saveurs de Thais

Le Panier du marché, notre formule Bistrot

(du lundi au vendredi midi – hors jours fériés)

Découvrez chaque jour sur l'ardoise du restaurant notre proposition

Entrée - Plat ou Plat - Dessert	15 €
Entrée - Plat - Dessert	18 €

* * * * *

Menus enfant *(jusqu'à 12 ans)*

Salade de légumes de saison (*5)	12.90 €
Filet de poisson du marché, beurre citron ou filet de poulet en nuggets maison (*1, 3)	
Coupe de fraises ou glace (chocolat, framboise, vanille, fraise) ou le sorbet du moment (*1, 3, 7)	

*Liste des allergènes

1 gluten ; 2 crustacés ; 3 œufs ; 4 poissons ; 5 arachides ; 6 soja ; 7 lait ; 8 fruits à coques ; 9 céleri ; 10 moutarde ; 11 sésame ; 12 sulfites ; 13 lupins ; 14 mollusques.

Le Menu du Domaine

Entrée - Plat ou Plat- Dessert 28 €

Entrée - Plat - Dessert 35 €

Suggestion du chef

ou

Foie gras de canard aux marbrures d'artichaut cuits en terrine

ou

Asperges du pays, fromage blanc de chèvre et filet mignon fumé

* * * * *

Suggestion du Chef

ou

Filet de sandre snacké sur lit de verdure, pommes de terre ratte au beurre salé (*7)

ou

Ris d'agneau aux noisettes, galette de pomme de terre et légumes de saison (*7)

* * * * *

Suggestion du chef

ou

Dessert au choix dans la Carte des Saveurs de Thais

Menu des Saveurs de Thais

50 €

Mise en bouche

* * * * *

Foie gras de canard aux marbrures d'artichaut cuits en terrine

* * * * *

Médailon de lotte sur la plancha, risotto de légumes frais et safran (*7)

* * * * *

Gigot d'agneau de sept heures, jus court au thym et crêpes Vonnassiennes (*3, 7)

* * * * *

Nougat de chèvre frais et pain aux fruits (*1, 5, 7)

* * * * *

Traditionnel soufflé au chocolat aux saveurs subtiles des fèves de Tonka (*3, 7)

Carte des Saveurs de Thais

Les entrées et salades...

La Salade fraîcheur - Saumon gravlax sur pain suédois, mesclun, tomates cerises, concombre craquant, suprême de pamplemousse, crème ciboulette légère (*5)

13 €

La salade Tourangelle - Rillons de Touraine laqués, mesclun, tomates confites et croustillant de Sainte-Maure-de-Touraine (*1, 5)

13 €

Tartare de mulot en ceviche mariné au citron vert, piment d'Espelette et coriandre

14 €

Asperges du pays, fromage blanc de chèvre et filet mignon fumé

14 €

Foie gras de canard aux marbrures d'artichaut cuits en terrine

16 €

Gambas rôties sur crème acidulée, risotto de légumes frais et zeste d'agrumes parfumé au safran

16 €

* * * * *

Les plats ...

Dos de cabillaud safrané, petits légumes du potager et artichauts poivrade (*7)

18 €

Filet de sandre snacké sur lit de verdure, pommes de terre ratte au beurre salé

21 €

Ris d'agneau aux noisettes, galette de pomme de terre et légumes de saison

20 €

Ravioles de légumes gratinées, purée de pommes vitelotte et jus de carottes monté au beurre (*1, 3, 7)

14 €

Le burger Tourangeau - pain de boulanger, bœuf haché, confit d'oignons, courgettes grillées, tomates confites, Sainte Maure de Touraine, mesclun - accompagné de ses frites maison (*1, 5)

16 €



Carte des Saveurs de Thais

Nos spécialités de viande de bœuf, pure race de l'Aubrac...

L'entrecôte sur la plancha, sauce vigneronne et garniture du moment (*12)

21€

La côte de bœuf à partager, sauce béarnaise et frites maison (*3, 7)

27€ par personne



* * * * *

Affinés du moment...

Planchette de fromages de notre sélection avec sa confiture, son miel et ses fruits secs (*7,8)

6,50 €

* * * * *

Les desserts...

Nougat glacé maison et son coulis de fruits rouges (*3, 5, 7)

8 €

Moelleux au chocolat cœur framboise et son sorbet (*3, 7)

8 €

Fraise en île flottante, pistaches craquantes et tuile en chiffonnade (*1, 3, 5, 7)

8 €

Tarte aux deux citrons revisitée, le jaune en crèmeux & le vert en croustillant (*1, 3, 7)

8 €

* * * * *

Les gourmandises du Domaine...

Café ou Tisane ou Thé gourmand (*1,3,7,8)

8.50 €

Champagne gourmand « cuvée de Thais » et sa palette de gourmandises de notre pâtissier (*1,3,7,8)

17 €

