

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 pouvions 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	16.90 €
Entrée - Plat - Dessert	19.90 €

* * * * *

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 29 €

Entrée - Plat - Dessert 37 €

Suggestion du chef

ou

Frivolité de saumon au crabe et basilic frais, pesto aux amandes (*2,4 9,8)

ou

Joue de bœuf, foie gras et jeunes primeurs en gelée sur mesclun à l'huile de noisette (*9)

* * * * *

Suggestion du Chef

ou

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

ou

Poulet fermier « cou nu » en deux cuissons au Vouvray et écrevisses,
gratin de pommes nouvelles (*7)

* * * * *

Suggestion du chef

ou

Dessert au choix dans la Carte des Saveurs de Thais

Menu des Saveurs de Thais

Entrée – Poisson - Viande – Fromage - Dessert 50 €

Entrée – Poisson ou Viande – Fromage - Dessert 44 €

Mise en bouche

* * * * *

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

* * * * *

**Filet de bar sur la plancha, fricassée de girolles et pommes de terre nouvelles
au lard fumé (*4)**

* * * * *

Filet de canette rôti, pêches caramélisées au poivre de Timut

* * * * *

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

* * * * *

Chaud froid d'abricots, miel de notre région et romarin (*1, 3, 7)

Carte des Saveurs de Thais

Les entrées ...

Frivolité de saumon au crabe et basilic frais, pesto aux amandes (*2,4 9,8)

14 €

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

16 €

Joue de bœuf, foie gras et jeunes primeurs en gelée sur mesclun à l'huile de noisette (*9)

15 €



* * * * *

Les plats ...

Filet de bar sur la plancha, fricassée de girolles et pommes de terre nouvelles au lard fumé (*4)

24 €

Salade des saveurs de Thais – Retour du marché

13 €

Filet de sandre snacké sur lit de verdure, pommes de terre ratte au beurre salé (*4,7)

21 €



Poulet fermier « cou nu » en deux cuissons au Vouvray et écrevisses,
gratin de pommes nouvelles (*7)

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 €

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

21€

Carte des Saveurs de Thais

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)
8.50 €



Moelleux au chocolat cœur framboise et son sorbet (*3, 7)
8.50 €

Chaud froid d'abricots, miel de notre région et romarin
8.50 €

Tarte aux deux citrons revisitée, le jaune en crémeux & le vert en croustillant (*1, 3, 7)
8.50 €

* * * * *

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 €