

# 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<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 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 bistrologique 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.

## 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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

# Carte des Saveurs de Thais

## *Le MENU DU DOMAINE à 37 €*

(Au choix dans la carte entrée plat, dessert)

## *Les entrées ... à 15.00 € TTC*

Œuf parfait dans un velouté de courge au lait de coco et curry breton, champignons de saison

Foie gras maison, poire pochée, pain d'épices

Saumon d'Ecosse en gravelax aux agrumes et anis, rémoulade de céleri, vinaigrette relevée

\* \* \* \* \*

## *Les plats ... à 22.00 € TTC*

Pavé de sandre, choucroute de Sancerre, petits légumes persillés, sauce hollandaise du Chef

Suprême de pintade à la crème d'Estragon, mousseline de carotte, dauphinettes au parmesan

Filet de bœuf français, fondue d'oignons au Chinon et rions, purée de pommes de terre à l'ail

## *Affinés du moment... à 7 € TTC*

Sainte Maure de Touraine, Comté 12 mois, galet de Loire,  
salade aux éclats de Noix

\* \* \* \* \*

## *Les desserts... à 7 € TTC*

Mi-cuit chocolat à l'orange et Grand Marnier, crème glacée  
vanille de notre artisan

Bananas split dans sa version 2020

Café ou Tisane ou Thé Gourmand selon l'inspiration du  
moment

Prix nets service compris

# 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

***Ouvert le midi***

*Du Mardi au Dimanche de 9h00 à 16h00*

***Ouvert le soir***

*Vendredi et Samedi de 19h00 à 01h00*

# Aux Saveurs de Thais

## Le Panier du marché selon l'inspiration du Chef

*(du Mardi midi 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)* **12.90 €**

Velouté Dubarry aux rions

Filet de poisson meunière, petit risotto aux légumes

\* \* \* \* \*

Volaille de la région en nuggets, ketchup maison

Frites de pommes de terre de Touraine

\* \* \* \* \*

Le dessert du moment

Coupe de glace parfums au choix avec sa chantilly maison  
(Chocolat, framboise, vanille, fraise)

### \*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.