



Chers clients,

En premier lieu, je vous souhaite la bienvenue, et suis particulièrement heureux de vous accueillir en ce Domaine et de vous le présenter en quelques lignes.

Un écrit datant de 1298 mentionne pour la première fois le chevalier Raoul de Maonne et sa Maison Seigneuriale. En 1406, elle aura l'appellation de Seigneurie du Grand Hôtel, dit également de Thomeaux. Ce Grand Hôtel se situait en 1668 à l'emplacement actuel du bâtiment principal. Les propriétaires successifs feront des transformations, reconstructions, vendront des terrains de ce qu'on appelait le Fief de Thomeaux pour lui donner sa configuration actuelle. Le Comte Poirot de Scellier vers 1900 fera construire la grande cheminée de chêne dans l'aile nord. A la fin de la Seconde Guerre Mondiale, le Ministère du Travail rachètera le Château de Thomeaux. Occupé par divers services administratifs, le château sera ensuite laissé à l'abandon à partir de 1980.

*C'est en 2001 que j'en suis devenu acquéreur. J'ai alors imaginé et créé « Fantasy Forest ». Un Parc Aventures qui ouvrit ses portes en 2002 accueillant petits et grands pendant dix années consécutives. En parallèle, j'ai restauré les bâtiments, entrepris des travaux pour les transformer en Hôtellerie***. Le thème dominant est l'invitation au voyage, avec pour particularité que chaque chambre vous transporte vers une destination lointaine de votre choix. Et pour parfaire votre bien-être, vous avez également accès au Spa, au Hammam et aux soins et massages prodigués par nos Esthéticiennes.*

Mais assez de lecture, place à la gastronomie.

Nous devons la qualité de nos mets à la fraîcheur de nos produits, rigoureusement sélectionnés par notre Chef Didier HEREMBERT. Par intempérie ou autre incident, il peut arriver qu'ils nous fassent défaut... Nous vous remercions pour votre indulgence.

Complices de votre moment de détente, notre Chef, nos équipes de salle et de cuisine et moi-même, vous souhaitons un agréable moment.

Christophe VILLEMEN

Entrée + plat ou plat + dessert
25€00

Entrée + plat + fromage ou dessert
31€00

Entrée + plat + fromage + dessert
36€00

Menu végétarien à 20€00

Entrée

Croustillant de chèvre chaud au kadaïf

Ou

Foie gras au deux saveurs sur pain d'épice

Ou

Couronne de sole cœur d'agrumes saveur crustacée

Ou

Velouté de courge façon tiramisu lard et croûton

Ou

Bavarois de poireaux craquants de parmesan crème verte

Plats

Palet de veau et pané de région rôti au thym

Ou

Filet de Maigre, polenta vanillée crème safranée

Ou

Sandre au saté, purée de patates douces

Ou

Pintadeau, fine duxelle, tagliatelles de carottes et son jus corsé

Ou

Civet de gibier (selon marché) en cocotte et crosnes

Ou

Notre plat du jour

LA CARTE

ENTREES

<i>Rouget sur aubergine, pousses de betteraves</i>	16.00 €
<i>Foie gras aux deux saveurs sur son pain d'épice</i>	19.00 €
<i>Saint Jacques et sa déclinaison de poireaux</i>	23.00 €
<i>Assiette espagnole (tapas)</i>	16.00 €
<i>Mousseline de haddock, jus corsé de la mer</i>	12.00 €

VIANDES ET POISSONS

<i>Magret déglacé d'orange et son zeste</i>	19.00 €
<i>Filet de bœuf au Chinon</i>	28.00 €
<i>Côte de bœuf pour 2 personnes</i>	46.00 €
<i>Sandre au saté et sa purée de patates douces</i>	23.00 €
<i>Filet de Maigre, polenta vanillée crème safranée</i>	20.00 €

DESSERTS

<i>Tarte chocolat (façon after eight)</i>	8.00 €
<i>Tube au citron</i>	7.00 €
<i>Crêpes Suzette saveur caramencie</i>	9.00 €
<i>La poire en trois façons</i>	8.00 €
<i>Café gourmand</i>	8.00 €
<i>L'ananas bouteille rôtie au thé matcha et sorbet</i>	8.00 €



LES FRAICHEURS DU DOMAINE

Salade de volaille à l'Indienne 13.50 €

Salade, volaille, légumes, noix de coco, menthe, coriandre

Salade de Roma 13.00 €

Salade, mozzarella, basilic, tomate

Salade Norvège 14.50 €

Salade, saumon fumé, julienne de carottes, blinis, aneth, citron

Salade Tourangelle 14.50 €

Salade, rillettes de Tours, rillons, Ste Maure de Touraine sur toast