

## LES ENTRÉES/STARTERS

*Poireaux à l'orange, poutargue et œuf confit au soja*



*Leeks, bottarga, soy candied egg*

*Ou*

*Escargots en deux façons, oignons grelots caramélisé et  
girolles*

*Snails, small oignons caramelized, chanterelles*

*Ou*

*Betteraves aux plurielles, vinaigrette de cassis, crème de  
raïfort et confiture de jaune d'œuf*



*Beets, blackcurrant vinaigrette, egg jam*

## LES PLATS / HOT DISHES

*Onglet de bœuf, réduction dashi de bonite, pommes pont neuf  
et chou farci*

*Beef, potatoes, stuffed cabbage*

*Ou*

*Retour de criée, crèmeux choux fleur brûlé, endives farci et  
émulsion de mache  *

*Fish of the day, cauliflower, endives*

*Ou*

*Canette, ruban de pommes Agata, échalotes confites,  
butternut et jus laqué*

*Duck, potatoes, shallots, butternut*

## LE FROMAGE, LES DESSERTS/ DESSERTS

*L'assiette de fromages frais et affinés 9€*

*Finger revisité de tatin de pommes*   

*Tart tatin*

*Ou*

*Gâteau rocher au chocolat et caramel, crème dulcèy, zeste  
de yuzu confit*   

*Chocolate cake, caramel, yuzu zest*

*Ou*

*Poire au caramel de morilles, tuiles châtaignes, crème  
vanille, sorbet poire*   

*Pear, morels, pear ice cream*

*Ou*

*Café ou thé gourmand*   

## LES TARIFS

<i>Entrée, plat <b>ou</b> plat, dessert (hors boissons)</i>	<i>28€</i>
<i>Entrée, plat, dessert (hors boissons)</i>	<i>39€</i>
<i>Entrée, poisson, viande, dessert (hors boissons)</i>	<i>51€</i>
<i>Menu enfant (jusqu'à 12 ans)</i>	<i>13€</i>



*Formule midi*

*17,90€*

*Plat*

*Dessert*

*Café ou thé*

*RENSEIGNEZ VOUS DU PLAT ET DU DESSERT DU JOUR*

UNIQUEMENT LE MIDI SAUF WEEKEND ET JOURS FÉRIÉS



13€

*Pavé de merlu ou burger*

*Pommes campagnarde ou purée de choux  
fleur*

*Moelleux coulant chocolat ou glace*

*Boisson au choix*

( coca, orangina, fuzetea, schweppes agrumes, vittel sirop, jus de fruit)



Maryse et Stéphane vous souhaitent la bienvenue dans leur restaurant en bord de Loire. Cet établissement historique de Montlouis sur Loire avec sa façade en pierres de tufeaux de la région dispose d'un cadre intérieur très chaleureux ainsi que d'une terrasse ombragée. Nous vous proposons une cuisine traditionnelle fraîche et faite maison qui évolue en fonction des saison

