

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 ou 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

