

LES ENTRÉES/STARTERS

Déclinaison de champignons

(tartare, carpaccio, émulsion et macaron)



Mushrooms

Ou

Langoustines, condiment de betteraves, crémeux de topinambours et tuile à la graine de moutarde



Langoustines, beets, jerusalem artichokes, mustard



Ou

L'oignon doux des Cévennes cuisiné à la ventrèche comme une carbonara, émulsion de truffe et parmesan





Onions, carbonara sauce, truffle emulsion

LES PLATS / HOT DISHES

*Suprême de pintade, tube croustillant de panais, salsifis, jus
de volaille réduit*  

Chicken, parsnip, cabbage

Ou

*Retour de criée, risotto et échalotes confites au vin rouge,
sauce au beurre noisette*  

Fish of the day, risotto, shallots, butter sauce

Ou




*Onglet de bœuf, pomme de terre croustillante, brocoli bimi et
jus de viande réduit à l'ail noir*

Beef, potatoes, broccoli, meat juice

LE FROMAGE, LES DESSERTS/ DESSERTS

L'assiette de fromages frais et affinés 9€

Ou

Poires, crème de châtaignes torréfié, tuile châtaigne et sorbet a l'anis vert   

Pear, chestnut cream, anise sorbet



Ou

Granola, miel, gel mandarine et crème glacée au pollen






Muesli, honey, mandarin, honey ice cream

Ou

Figs pochées au jus de cassis, crème légère à l'orgeat et gel de jus de pochage au vinaigre  

Figs, orgeat cream

Ou

Café ou thé gourmand   

LES TARIFS

*Entrée, plat **ou** plat, dessert (hors boissons) 31€*

Entrée, plat, dessert (hors boissons) 43€

Entrée, poisson, viande, dessert (hors boissons) 55€

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 13€



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 cabillaud ou burger

Pommes campagnarde ou gratin de légumes

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 saisons.