

## LES ENTRÉES/STARTERS

*Raviole de radis farcie au tourteau, mayonnaise de curry*

*Radish, crab, mayonnaise sauce*  

*Ou*

*Bouillon de tomates épicé et safran, tomates en aigre doux et  
langoustine au beurre safran*

*Tomatoes, langoustines, saffron* 

*Ou*

*Tartare d'asperges à l'huile de combava, gel citronnelle,  
meringue petit pois et glace amande*  

*Asparagus, meringue, lemongrass, almond ice cream*

LES PLATS / HOT DISHES

*Epaule d'agneau façon navarin, bouquetière de légumes*

*Lamb, vegetables*

*Ou*

*Maigre, courgettes en texture, pesto de courgette noisette,*

*sauce vierge *

*Fish, zucchini, pesto hazelnut*

*Ou*

*Médailon de veau, finger d'aubergines confite au miel pané,  
jus d'oignons brûlé et coulis piquillos*

*Veal, eggplant, onions sauce, peppers*

LE FROMAGE, LES DESSERTS/ DESSERTS

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

*Rhubarbe pochée, mousse d'amande, opaline vanille et sorbet rhubarbe*  

*Rhubarb, almond mousse, vanilla*

*Ou*

*Millefeuille, ganache pistache, fraise et caramel de miel de Montlouis*   

*Puff pastry, pistachio, strawberry*

*Ou*

*Cerises, violette et meringue yuzu*

*Cherry, meringue yuzu, yogurt*  

*Ou*

*Café ou thé gourmand*   

## LES TARIFS

<i>Entrée, plat <b>ou</b> plat, dessert (hors boissons)</i>	<i>27€</i>
<i>Entrée, plat, dessert (hors boissons)</i>	<i>37€</i>
<i>Entrée, poisson, viande, dessert (hors boissons)</i>	<i>47€</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€

*cabillaud ou burger*

*Pommes campagnarde ou purée de brocoli*

*Moelleux au 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

