


LES ENTRÉES/STARTERS

*Mousseline de petit pois, maquereaux fumé, pickles
d'oignons rouges et vinaigrette de cosses.* 



Pea, mackerels, onion pickles

Ou

*Courgettes, soupe de concombre au vinaigre balsamique
blanc, pesto noisette et ail des ours, huile de truffe*

Zucchini, cucumber, pesto, truffle

Ou

*Les tomates d'antan en tarte fine, les tomates cerises en
aigre doux et crème glacée à la moutarde de Meaux*  



Tomatoes, mustard ice cream

LES PLATS / HOT DISHES

*Selle d'agneau en habit vert, pomme de terre farcie, chèvre
frais fumé, jus de viande réduit* 🍷

Lamb, potatoes, goat cheese

Ou

*Retour de criée, cannellonis de langoustines au chou sur une
duxelle de shiitakés, sauce verjus* 🐟 🍷

Fish of the day, cannelloni langoustines, mushrooms

Ou

*Poitrine de porc Roi Rose de Touraine, pèle mêle de carottes,
condiment carotte gingembre et pousse d'amarante, crème
raïfort*




Pork, carrots, ginger

LE FROMAGE, LES DESSERTS/ DESSERTS

L'assiette de fromages frais et affinés 9€

Ou

*La fraise, sablé breton, émulsion roquette, crémeux citron,
vinaigrette balsamique-miel*




Strawberry, lemon cream, breton shortbread   

Ou

*Tartelette aux confits de cerises, glace au lait et chips de
griotte*   




Cherry tartlet, milk ice cream

Ou

*Rhubarbe pochée, madeleine, ganache fleur de sureau et
confiture de rhubarbe parfumée aux clous de girofle*   

Rhubarb, madeleine cookie, rhubarb jam, elderflower ganache

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