

## 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