

LES ENTRÉES/STARTERS

*Ecorce de scorsonère, pâte à tartiner trompettes et truffe,
huile de persil et grué de cacao*

Salsify, mushrooms, parsley

Ou

*Fine tartelette de langue de bœuf et gribiche, navet mariné
et graine de moutarde jaune *

Beef tongue, turnip, mustard

Ou

Tartare de St Jacques, gelée de pommes verte et caviar de

hareng fumé 

Scallop tartare, apple green, fish egg

LES PLATS / HOT DISHES

*Jarret de veau braisé, gnocchis au cantal, confit
clémentine gingembre, jus réduit*  

Veal, gnocchi, clémentine

Ou

*Bar de ligne au beurre marin, crémeux d'épinard, flan
d'artichaut, ketchup de betteraves et sauce hollandaise*

  *Fish, spinach, artichoke, hollandaise sauce*

Ou

*Cabillaud skrei, purée de pommes Agatha au beurre yuzu,
énokí, tartare de couteau et grenade*

Fish, potatoes, mushrooms   

LE FROMAGE, LES DESSERTS/ DESSERTS

L'assiette de fromages frais et affinés 9€

*Opaline en tube, crémeux manjarí 64%, praliné cacahuètes
et crème carambar  *

Chocolate, peanut praliné, carambar

Ou

Stick tartelette, crème vanille, et agrumes   

Tart, vanille, citrus

Ou

*Poires rôties, lait de céleri, ganache chocolat 72% à la fève
tonka, nougatine de grué de cacao  *

Pear, chocolate ganache

Ou

Café ou thé gourmand   

LES TARIFS

<i>Entrée, plat ou 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€

Pavé de merlu ou burger

Pommes campagnarde ou gratin de légumes

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

