

LES ENTRÉES/STARTERS

Pressé de saumon, bouillon de crustacés, mayonnaise à l'huile d'olive fumé, confit kumquat



Salmon, crustacean, kumquat

Ou

Escargots de Mouliherne en deux façons, oignons grelots caramélisés et girolles

Snails, small oignons caramelized, chanterelles

Ou

Noix de St Jacques poêlée, betteraves au poivre de Sichuan, citron caviar et jus de barde



Scallops, beets, lemon, scallops sauce

LES PLATS / HOT DISHES

*Onglet de bœuf, réduction dashi de bonite, pomme pont neuf
et raviole de chou farci*


Beef, potatoes, stuffed cabbage

Ou

*Retour de criée, polenta au paprika fumé, sauce verjus,
vinaigrette aux herbes et nori*  

Fish of the day, polenta with paprika, herb vinaigrette



Ou

*Ballotine de faisan farcie au foie gras, risotto de petit
épeautre, salsifis fumé au foin, ketchup de betteraves,
réduction porto* 

Pheasant and foie gras, risotto, salsify, beet




LE FROMAGE, LES DESSERTS/ DESSERTS

L'assiette de fromages frais et affinés 9€

Finger revisité de tatin de pommes   




Tart tatin

Ou

*Gâteau rocher au chocolat et caramel, crème dulcèy, zeste
de yuzu confit*   


Chocolate cake, caramel, yuzu zest

Ou

*Poire au caramel de morilles, tuiles châtaignes, crème
vanille, sorbet poire*   

Pear, morels, pear ice cream

Ou

Café ou thé gourmand   

LES TARIFS

<i>Entrée, plat ou plat, dessert (hors boissons)</i>	<i>28€</i>
<i>Entrée, plat, dessert (hors boissons)</i>	<i>39€</i>
<i>Entrée, poisson, viande, dessert (hors boissons)</i>	<i>51€</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 cabillaud ou burger

Pommes campagnarde ou purée de céleri

Moelleux coulant chocolat ou glace

Boisson au choix

(coca, orangina, fuzetea, schweppes agrumes, vittel sirop, jus de fruits)



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