

LES ENTREES/STARTERS

La St Jacques rôties, coulis cresson, gelée d'algues

Scallops, cress and algae



(Supplément 3.00€)

Ou

*Foie gras maison, bouillon de légumes corsé au Sichuan,
anguille fumée de Loire*



Foie gras, vegetable broth and pepper sichuan, smoked eel

(Supplément 2.50€)

Ou

*L'oignon doux des Cévennes cuisiné à la ventrèche comme
une carbonara, émulsion de truffe et parmesan*





Onions, carbonara sauce, truffle emulsion

LES PLATS / HOT DISHES

Paleron de veau, pressé de carottes en couleur, pickles de chou romanesco, ketchup de betteraves et jus réduit

Veal, carrots, cabbage, beet ketchup

Ou

*Retour de criée, risotto et échalotes confites au vin rouge,
sauce au beurre noisette  *

Fish of the day, risotto, shallots, butter sauce

Ou

*Pavé de cerf, panais rôti au miel et vanille, racine de salsifis
et sablé noisette, jus griottes*

Deer steak, parsnip, salsify

LE FROMAGE, LES DESSERTS/ DESSERTS

L'assiette de fromages frais et affinés 9€

Ou

Le chocolat, le citron et le persil   

Chocolat, lemon, parsley

Ou

Granola, miel, gel mandarine et crème glacée au pollen



Muesli, honey, mandarin, honey ice cream

Ou

Mangue, coco et sésame noir

Mango, coconut, black sesame

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.