

## LES ENTRÉES/STARTERS

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



*Salsify, mushrooms, parsley*

*Ou*

*Fricassée de petit pois, fèves, œuf poché bio et lait fumé*

*Pea, beans, eggs*  

*Ou*

*Tartare d'asperges à l'huile de combava, gel citronnelle,  
meringue petit pois et glace amande*  

*Asparagus, meringue, lemongrass, almond ice cream*

## LES PLATS / HOT DISHES

*Epaule d'agneau façon navarin, bouquetière de légumes*

*Lamb, vegetables*

Ou

*Barbue, coquillages à l'ail noir, jus marinière au persil et*

*quinoa*



*Fish, shellfish, quinoa*

Ou



*Carré de porcelet au foin, jus réduit, carotte fane et purée de  
carottes passion, coulis cresson*

*Pork, carrot, passion, cress*



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*

*Millefeuille, ganache pistache, fraise et caramel de miel de  
Montlouís   *

*Yarrow, pistachío, strawberry*

*Ou*

*Choux praliné presque comme un paris brest   *

*Choux pastry, praline cream*

*Ou*

*Café ou thé gourmand   *

## LES TARIFS

<i>Entrée, plat <b>ou</b> 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€

*cabillaud ou burger*

*Pommes campagnarde ou purée de brocoli*

*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

