

## LES ENTRÉES/STARTERS

*Quenelle au carré de saumon, bouillon de crustacés, mayonnaise à l'huile d'olive fumé, confit kumquat*



*Salmon, crustacean, kumquat*

*Ou*

*Croustillant de bœuf, crème moutarde, purée d'échalotes confites et copeaux de truffe*

*Crispy beef, shallots, truffle*

*Ou*

*Makis d'asperges et gambas, crémeux d'asperges blanches, bisque de têtes de crustacés, noisettes torréfiées*



*Asparagus, bisque, lemon, hazelnut*

## 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 mêlé de carottes,  
condiment carotte gingembre et pousse d'amarante, crème  
raifort*

*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*

*Eclair rectangulaire vanille et cacahuètes*   

*Pastry éclair, vanilla, peanuts*

*Ou*

*Tube en tuile, chocolat fumé, ganache chocolat blanc whisky,  
génoise siphonné, confiture de lait glacé*   

*Fumed chocolats, sponge cake, ice cream milk*

*Ou*

*Café ou thé gourmand*   

## LES TARIFS

*Entrée, plat **ou** plat, dessert (hors boissons) 28€*

*Entrée, plat, dessert (hors boissons) 39€*

*Entrée, poisson, viande, dessert (hors boissons) 51€*

*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 saison