



AMOUR BLANC

ENTRÉES

ASPERGE BLANCHE DU JARDIN

crème double, vinaigre de coucou, sarrasin soufflé
22€

DORADE

au vin blanc, radis de couleur, mertensia
27€

MOULE DE L'ÎLE DUMET

chou-rave et sabayon estragon
23€

ARTICHAUT VIOLET

condimenté, jambon de boeuf Wagyu,
capucine
24€

MAQUEREAU GRILLÉ

petits pois, oignon nouveau, agastache
25€

PLATS

ALOISE DE LOIRE

brocoletti, sauce à l'oseille
31€

LIEU JAUNE

navet blanc, pois gourmand, wasabina
26€

VOLAILLE D'ADÈLE

cuisse confite, suprême rôti, pak-choï
27€

RIS DE VEAU DORÉ

variétés de carottes, blette, jus à la sauge
41€

GIGOT D'AGNEAU SOLOGNOT

asperge verte «Voltaire», ail des ours
35€

FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

de nos producteurs locaux, salade du jardin
21€

MILLEFEUILLE À LA RHUBARBE

vanille de Tahiti, sorbet au thym citron
17€

TARTE SOUFFLÉE AU CHOCOLAT "FLEUR DE LOIRE"

pâte sucrée cacao, glace mascarpone
17€

POMELO ET JASMIN

meringue craquante, marmelade, ganache
et glace au thé jasmin
17€

FRAISE DE SOLOGNE

sablé muesli, biscuit cuillère, crémeux
vanille, sorbet aux herbes du jardin
17€

MIEL DE NOS RUCHES

en mousse, gavotte, sorbet orange
17€

MENU DU JOUR*

39 euros

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

*Du lundi au vendredi & hors jours fériés
Servi uniquement au déjeuner

MENU ENFANT

35 euros

ASPERGE BLANCHE DU JARDIN

crème double, vinaigre de coucou,
sarrasin soufflé

VOLAILE OU POISSON BLANC

légumes du jardin ou pommes de terre

MILLEFEUILLE VANILLE

NOS VIANDES MATURÉES*

Toutes nos viandes sont d'origine française

CARRÉ DE BOEUF WAGYU

25€ LES 100G

FAUX FILET DE BOEUF WAGYU

30€ LES 100G

CARRÉ DE BOEUF MONTBELIARDE

18€ LES 100G

FAUX FILET DE BOEUF MONTBELIARDE

20€ LES 100G

CARRÉ DE PORC DE SOLOGNE

19€ LES 100G

*Selon disponibilité

MENU

5 SERVICES

80€ hors boissons
130€ accord mets & vins

ASPERGE BLANCHE DU JARDIN

crème double, vinaigre de coucou, sarrasin soufflé

DORADE

au vin blanc, radis de couleur, mertensia

ALOISE DE LOIRE

brocoletti, sauce à l'oseille

VOLAILE D'ADÈLE RÔTIE

asperge verte «Voltaire», ail des ours

FRAISE DE SOLOGNE

sablé muesli, biscuit cuillère, crémeux vanille,
sorbet aux herbes du jardin

Cette carte a été élaborée par Christophe Hay avec la participation de
Baptiste Ingouf, Corentin Poyau et leurs équipes.

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance(s) et d'allergie(s).
La liste des allergènes est disponible à l'accueil de Fleur de Loire.
Prix nets en euros. TVA et service inclus.