



AMOUR BLANC

ENTRÉES

LANGOUSTINE

radis d'hiver, mâche, condiment au corail
27€

SAINT-JACQUES GRILLÉE

betterave Chioggia, fromage frais
25€

TRUFFE "FLEUR DE LOIRE"

œuf de Célestine, céleri rave, sauce suprême
28€

PITHIVIERS DE CANARD

foie gras, embeurrée de chou,
sauce périgourdine
32€

SILURE FUMÉ

chou blanc croquant,
vinaigre de sureau, sarrasin soufflé
22€

PLATS

LIEU JAUNE

salsifis rôtis, cresson alénois
31€

ESTURGEON MEUNIÈRE

pomme Pompadour, oignon doux
26€

PORC NOIR DE SOLOGNE

capucine tubéreuse, ail noir
29€

CRÉPINETTE DE CHEVREUIL

patate douce, jus à la mélisse
35€

VOLAILLE D'ADÈLE

variétés de carottes, citron brûlé
27€

FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

de nos producteurs locaux, salade du jardin
21€

POMELO ET JASMIN

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

NOISETTES DE LA GRANDE VOVE

choux, café, sauce chocolat
17€

MILLEFEUILLE VANILLE DE MADAGASCAR

opaline caramel, glace très vanillée
17€

TARTE SOUFFLÉE AU CHOCOLAT

"FLEUR DE LOIRE"
pâte sucrée cacao, glace mascarpone
17€

POMME REINE DES REINETTES

en tarte Tatin, sacristain, sorbet calvados
17€

MENU DU JOUR*

39 euros

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

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

MENU ENFANT

35 euros

JAMBON DE BOEUF WAGYU

betterave Chioggia, fromage frais

VOLAILLE 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

MENU

5 SERVICES

80€ hors boissons
130€ accord mets & vin

SAINT-JACQUES GRILLÉE

betterave Chioggia, fromage frais

TRUFFE "FLEUR DE LOIRE"

œuf de Célestine, céleri rave, sauce suprême

LIEU JAUNE

salsifis rôtis, cresson alénois

CRÉPINETTE DE CHEVREUIL

patate douce, jus à la mélisse

MILLEFEUILLE VANILLE DE MADAGASCAR

opaline caramel, glace très vanillée

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'intolérances et d'allergies
La liste des allergènes est disponible à l'accueil de Fleur de Loire.
Prix nets en euros. TVA et service inclus.