



AMOUR BLANC

ENTRÉES

COLLECTION DE TOMATES

stracciatella, shiso, croustillant de pois chiches
22€

VEAU WAGYU DE NOTRE ELEVAGE

en vitello tonnato, roquette, câpres
27€

MOULE DE LA BAIE DE L'AIGUILLON

bavaroise d'herbe à curry, fenouil
23€

GRAVLAX DE TRUITE

concombre du jardin, yaourt grec, tagète
24€

MAQUEREAU GRILLÉ

petits pois, oignon nouveau, agastache
25€

PLATS

MERLU CONFIT

au beurre de camomille, fève,
jus aux coquillages
31€

HOMARD BRETON

grillé au barbecue, pomme de terre nouvelle,
estragon
42€

VOLAILE D'ADÈLE RÔTIE

variétés de haricots, blette, ail violet
27€

MAIGRE DE LIGNE

courgette et pâtisson du jardin, basilic citron
39€

AGNEAU SOLOGNOT

en croûte d'herbe, aubergine, lime verte
35€

FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

de nos producteurs locaux, salade du jardin
21€

RHUBARBE POCHÉE

panna cotta et ganache au sureau, meringue
craquante
17€

CHOCOLAT "FLEUR DE LOIRE"

émulsion au gruë de cacao, sorbet au mucilage
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€

CERISE DE L'ORLÉANAIS

en jus et confite, glace amarena
17€

MENU DU JOUR*

39 euros

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

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

MENU ENFANT

35 euros

TOMATE DU JARDIN

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 BŒUF WAGYU
25€ LES 100G

FAUX FILET DE BŒUF WAGYU
30€ LES 100G

CARRÉ DE BŒUF MONTBELIARDE
18€ LES 100G

FAUX FILET DE BŒUF MONTBELIARDE
20€ LES 100G

CARRÉ DE PORC DE SOLOGNE
19€ LES 100G

*Selon disponibilité

MENU

5 SERVICES

80€ hors boissons
130€ accord mets & vins

COLLECTION DE TOMATES

stracciatella, shiso, croustillant de pois chiches

GRAVLAX DE TRUITE

concombre du jardin, yaourt grec, tagète

MERLU CONFIT

au beurre de camomille, fève, jus aux coquillages

VOLAILE D'ADÈLE RÔTIE

variétés de haricots, blette, ail violet

FRAISE DE SOLOGNE

sablé muesli, biscuit cuillère, crèmeux 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.