



AMOUR BLANC

## ENTRÉES

### MAQUEREAU DU CROISIC

moutarde d'Orléans, poireau grillé, consommé iodé  
**25€**

### CHOU FARCI

langoustine, noisettes de la ferme de la Grande Vove,  
bisque crémée à l'estragon  
**32€**

### SAINT-JACQUES DE PLONGÉE

en tartare, lime rouge, velouté Dubarry  
**28€**

### OEUF DE CÉLESTINE

ravioles aux herbes du jardin,  
gouda de Touraine, jus de persil  
**24€**

### PETIT GRIS DE CHEVERNY

céleri, vin de pissenlit,  
orge perlé soufflé à la livèche  
**27€**

## PLATS

### MATELOTE DE LOTTE

champignons de cave, oignons nouveaux,  
sauce au vin rouge de Cheverny  
**36€**

### FILET DE PORC SOLOGNOT

lardé, crosne du jardin, crème de mâche  
**30€**

### VOLAILLE D'ADÈLE

rôtie, variétés de choux, jus au yuzu,  
gingembre du jardin  
**28€**

### LIEU JAUNE DE LIGNE

confit au beurre d'agrumes,  
navet blanc  
**32€**

### RIS DE VEAU DE CHARLIE ET NICOLAS

rôti au thym citron, topinambour,  
cresson alénois  
**41€**

## FROMAGES & DESSERTS

### ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

de nos producteurs locaux,  
salade du jardin  
**21€**

### POIRE BEURRÉE HARDY

pochée à la vanille de Tahaa,  
caramel au beurre salé, lait ribot  
**18€**

### CHOCOLAT "FLEUR DE LOIRE"

en crémeux, chantilly au thé fumé,  
glace à la cardamome verte  
**18€**

### TIRAMISU CAFÉ

biscuit cuillère, mousse Cascara,  
glace café caramélisé  
**18€**

### POMME REINE DES REINETTES

en feuille à feuille, praliné à la  
graine de coriandre, chantilly crème fraîche  
**18€**

### POMELO ROSE

en marmelade et sorbet, biscuit de Savoie  
**18€**

## MENU DU JOUR\*

39 euros

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

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

## MENU ENFANT

35 euros

ŒUF DE CÉLESTINE

VOLAILE OU POISSON BLANC  
légumes du jardin ou pommes de terre

POMELO ROSE

## NOS VIANDES MATURÉES\*\*

Toutes nos viandes sont d'origine française

CARRÉ DE BOEUF WAGYU  
28€ LES 100G

FAUX FILET DE BOEUF WAGYU  
30€ LES 100G

CARRÉ DE BOEUF MONTBÉLIARDE  
20€ LES 100G

FAUX FILET DE BOEUF MONTBÉLIARDE  
22€ LES 100G

CARRÉ DE PORC DE SOLOGNE  
20€ LES 100G

\*Selon disponibilité

\*\*Nos viandes sont servies avec un pressé de pomme de terre, condiment de moutarde et jus de boeuf

## MENU 5 SERVICES

80€ hors boisson

50€ accord mets & vins (verres de 6cl)

### SAINT-JACQUES DE PLONGÉE

en tartare, lime rouge, velouté Dubarry

### ŒUF DE CÉLESTINE

ravioles aux herbes du jardin, gouda de Touraine, jus de persil

### LIEU JAUNE DE LIGNE

confit au beurre d'agrumes, navet blanc

### VOLAILE D'ADÈLE

rôtie, variétés de choux, jus au yuzu, gingembre du jardin

### POMELO ROSE

en marmelade et sorbet, biscuit de Savoie

Cette carte a été élaborée par Christophe Hay avec la participation de Baptiste Ingouf, Corentine Gervais, Diane Billiet en pâtisserie 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.