



AMOUR BLANC

ENTRÉES

RAIE D'AUDIERNE

pochée, radis roses, sauce ravigote à l'estragon
26€

TOURTE AU PORC SOLOGNOT

champignons de cave, carottes du jardin,
baies d'épine-vinette
28€

ENCORNET ROUGE

petits pois, agrumes de notre collection, menthe
27€

OEUF DE CÉLESTINE

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

ASPERGES BLANCHES

pois chiches de Beauce fumés, ail des ours,
sauce mousseline
25€

PLATS

BAR DE LIGNE



fèves, oignons nouveaux grillés, câpres
38€

AGNEAU SOLOGNOT

gigot au barbecue, pressé de chou pak choï,
citron Meyer
37€

VOLAILLE D'ADÈLE

rôtie, asperges vertes, mélisse
28€

BARBUE

confite, artichaut à la juive, jus barigoule
35€

RIS DE VEAU DE CHARLIE ET NICOLAS

rôti au thym-citron, poiré du jardin,
noisettes de la ferme de la Grande Vove
41€

FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

de nos producteurs locaux,
salade du jardin
21€

RHUBARBE EN CROÛTE DE SUCRE

riz au lait, fève tonka, glace à la vanille de Tahaa
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€

ORGE ET AGASTACHE DU JARDIN

crèmeux et opaline à l'orge, baba au whisky,
sorbet à l'agastache
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

VOLAILLE 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)

ASPERGES BLANCHES

pois chiches de Beauce fumés, ail des ours, sauce mousseline

RAIE D'AUDIERNE

pochée, radis roses, sauce ravigote à l'estragon

BAR DE LIGNE

fèves, oignons nouveaux grillés, câpres

AGNEAU SOLOGNOT

gigot au barbecue, pressé de chou pak choï, citron Meyer

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.