

LES ENTREES/STARTERS

*Œuf bio mollet, crème de mogettes de Vendée siphonné,
muesli de céréales et vinaigrette de persil* 

Eggs, white bean, muesli, parsley

Ou

*Foie gras maison fumé au foin, salade de pommes de terre et
sorbet cornichons*

Foie gras, potatoes, pickles

(Supplément 2.50€)

Ou

*Gaspacho d'asperges, croutons, asperges et crème glacée au
cabécou*  

Asparagus gaspacho, ice cream cheese, crouton

LES PLATS / HOT DISHES

*Echine de porc de Sarthe confite à la graisse de canard pané,
duxelles de shiitackés, courgettes et condiments gribiche* 

Pork, mushrooms, zucchini

Ou

*Retour de criée, polenta crémeuse au curcuma, asperges et
beurre blanc infusé au haddock*   

Fish of the day, polenta, asparagus, haddock sauce

Ou

*Epaule d'agneau de lait des Pyrénées, printanière de
légumes nouveaux, condiment tapenade et jus au thym*

Lamb, mixed vegetables, tapenade, thyme sauce

(Supplément 4.00 €)

LE FROMAGE, LES DESSERTS/ DESSERTS

L'assiette de fromages frais et affinés 9€

Ou

La fraise parfumée au sureau, biscuit sarrasin et gelée au Montlouis   

Strawberry, buckwheat, Montlouis jelly

Ou

Rhubarbe pochée au sirop d'hibiscus, gâteau de maïs, gelée de rhubarbe et crème glacée à la vanille   

Rhubarb, corn cake, ice cream vanilla

Ou

Cerises, blanc manger amande, confit de cerises au poivre long de Java et sablé viennois vanille   

Cherry, almond cream, cherry jam with Java pepper

Ou

Café ou thé gourmand   

LES TARIFS

<i>Entrée, plat ou plat, dessert (hors boissons)</i>	<i>31€</i>
<i>Entrée, plat, dessert (hors boissons)</i>	<i>43€</i>
<i>Entrée, poisson, viande, dessert (hors boissons)</i>	<i>55€</i>
<i>Menu enfant (jusqu'à 12 ans)</i>	<i>13€</i>



Formule midi

19.50€

Plat ou burger de JO

Dessert

Café ou thé

RENSEIGNEZ VOUS DU PLAT ET DU DESSERT DU JOUR

UNIQUEMENT LE MIDI SAUF WEEKEND ET JOURS FERIES



13€

Pavé de poisson ou burger

Pommes campagnarde ou gratin de légumes

Moelleux coulant chocolat ou glace

Boisson au choix

(coca, orangina, fuzetea, schweppes agrumes, vittel sirop, jus de fruit)



Maryse et Stéphane vous souhaitent la bienvenue dans leur restaurant en bord de Loire. Cet établissement historique de Montlouis sur Loire avec sa façade en pierres de tufeaux de la région dispose d'un cadre intérieur très chaleureux ainsi que d'une terrasse ombragée. Nous vous proposons une cuisine traditionnelle fraîche et faite maison qui évolue en fonction des saison