

LES ENTRÉES/STARTERS

La tomate en texture, muesli de céréales

Tomato , muesli

Ou

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

Foie gras, potatoes, pickles

(Supplément 2.50€)

Ou

Mosaïque de saumon Bomlo en gravlax et nori, soupe de concombre à la vinaigrette d'aneth, salade de jeunes pousses de moutarde rouge

Salmon gravlax, cucumber, herb salad

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, haricot vert iodé, sauce vierge de
légumes*   

Fish of the day, polenta, green bean

Ou

*Epaule d'agneau, gâteau d'aubergines, siphon de pommes de
terre, condiment tapenade et jus au thym*

Lamb, eggplant, 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