



AMOUR BLANC

# BIENVENUE À *Amour Blanc*

Aux côtés du Chef Christophe Hay, Alexi Venuat imagine un menu né d'une passion commune et d'une vision partagée de la cuisine.

Ici, sur les rives de la Loire, Amour Blanc rend hommage à la nature, au goût et à l'art de recevoir.

Deux menus vous sont proposés, comme une invitation à découvrir notre univers culinaire.

## *Opuscule ligérien*

*Une immersion dans notre terroir,  
portée par la richesse de son histoire*

Ce menu évolue au gré de nos inspirations, en mêlant produits locaux et de saison.

Il se construit dans un équilibre entre tradition et modernité, toujours guidé par le respect du goût, du produit et du vivant.

## *Voyage en bord de Loire*

*Une invitation à la découverte des saveurs d'ici et d'ailleurs*

Nous cuisinons les produits de notre région, en lien direct avec les saisons et les producteurs qui nous entourent.

Chacun de nos choix culinaires naît d'une rencontre, reflet de notre attachement à cette terre généreuse et à ceux qui la font vivre, avec passion. De ses rives fertiles aux rivages de l'Atlantique, la Loire est un fil conducteur qui nous relie aux hommes et aux saveurs.



AMOUR BLANC

## Opuscule ligérien

4 services • 80€  
accord mets et vins (verres de 6cl) • 40€

### Sandre gravlax

*en carpaccio, condimenté à la feuille de figuier, figue, noix, chèvre*

### Truite de Saint-Aignan

*association betterave-framboise, salicorne, jus corsé*

### Veau de Charlie et Nicolas

*variétés de courgettes du jardin, gnocchis safranés*

### Assortiment de fromages affinés +21€

*de nos producteurs locaux, salade du jardin*

### Framboise de Mont-près-Chambord

*biscuit noisette, crémeux tonka, jus de framboise*



## Voyage en bord de Loire

6 services • 120€

accord mets et vins (verres de 6cl) • 60€

### Tomates de collection

*en déclinaison, verveine, cassis*

### Aubergine du jardin

*sur sa tartelette, cecina de boeuf Wagyu, tagète*

### Raviole aromatique

*amandes de Pithiviers, champignons,  
sauce aux herbes*

### Bar de ligne

*célerisotto, truffe d'été, sauce au chenin*

### Pigeonneau de Racan

*cerises bigarreaux, fenouil,  
sauce infusée aux baies de genièvre*

### Assortiment de fromages affinés +21€

*de nos producteurs locaux, salade du jardin*

### Chocolat « Fleur de Loire »

*Namelaka 70%, confit et sorbet à la mûre, gel au vinaigre de sureau*



Tomates de collection - 23€  
*en déclinaison, verveine, cassis*

Aubergine du jardin - 24€  
*sur sa tartelette, cecina de boeuf Wagyu, tagète*

Raviole aromatique - 26€  
*amandes de Pithiviers, champignons, sauce aux herbes*

Sandre gravlax - 28€  
*en carpaccio, condimenté à la feuille de figuier, figue, noix, chèvre*

Truite de Saint-Aignan - 35€  
*association betterave-framboise, salicorne, jus corsé*

Bar de ligne - 40€  
*célerisotto, truffe d'été, sauce au chenin*

Pigeonneau de Racan - 41€  
*cerises bigarreaux, fenouil, sauce infusée aux baies de genièvre*

Bœuf Wagyu de notre élevage - 60€  
*menthe, brocolini, quinoa croustillant, jus mentholé*

Assortiments de fromages affinés - 21€  
*de nos producteurs locaux, salade du jardin*

Prune et Mirabelle - 18€  
*shiso, brioche toastée, crème légère*

Orge et agastache du jardin - 18€  
*crémeux et opaline à l'orge, baba au whisky, sorbet à l'agastache*

Chocolat « Fleur de Loire » - 18€  
*Namelaka 70%, confit et sorbet à la mûre, gel au vinaigre de sureau*

Framboise de Mont-près-Chambord - 18€  
*biscuit noisette, crémeux tonka, jus de framboise*

## Menu Petits Amours

*jusqu'à 12 ans - 35€*

Tomates de collection

Volaille ou poisson blanc  
légumes du jardin ou pommes de terre

Framboise de Mont-près-Chambord

Toutes nos équipes vous souhaitent  
une agréable expérience à

# Amour Blanc

## En cuisine

Alexi V.  
Jules C.A.  
Cyril M.  
Hildebert R.  
Nathan C.  
Léo C.  
Josh C.  
Rémy L.  
Aurélien G.  
Lukas T.C.  
Diane B.  
Noah V.  
Jeanne F.  
Maël Z.  
Moussa M.

## En salle

Maxence C.  
Laureline G.  
Alexandre B.  
Guillaume F.  
Morgane B.  
Joffrey P.  
Oksana S.  
Maxime B.  
Maria Z.  
Solène L.  
Norah L.

## Au Jardin

Alain G.  
Karen A.  
Laurent L.

## À la plonge

Sarah A.  
Alona H.  
Louis S.

## Nos principaux fournisseurs

Julie Briant à Gellainville  
*Les oeufs*

Daniel Ollivier à Saint-Aignan-le-Jaillard  
*La truite*

Chef Christophe Hay à Mont-près-Chambord  
*La truffe*

Charlie et Nicolas Praizelin à Segré  
*Le veau et le bœuf Wagyu*

Jérôme Davau à Nouan-le-Fuzelier  
*Notre charcuterie de bœuf Wagyu*

Sylvie Durepaire à Romilly-du-Perche  
*Les fromages de chèvre*

Nathalie et Philippe Beaujouan à Roches  
*Les noix et noisettes*

Laurent Ducrot à Mont-près-Chambord  
*Les framboises*