



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

Silure de Loire

en célerisotto, truffe d'automne, sauce au chenin

Veau de Charlie et Nicolas

rôti, gnocchis safranés, chou-fleur, ail noir

Assortiment de fromages affinés +21€

de nos producteurs locaux, salade du jardin

Poire beurrée Hardy

pochée à la vanille de Madagascar, sobacha, sorbet poire d'Olivet, caramel gourmand



Voyage en bord de Loire —

6 services • 120€

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

Courges du jardin

butternut, longue de Nice, spaghetti, grattons de foie gras, magret de colvert séché

La Saint-Jacques

crue et cuite, topinambour, combava

Raviole aromatique

amandes de Pithiviers, champignons, sauce aux herbes

Cardine

panais en textures, kumquats, beurre blanc, cardamome

Le Chevreuil

châtaigne, épine-vinette, champignons sauvages, sauce Grand Veneur

Assortiment de fromages affinés +21€

de nos producteurs locaux, salade du jardin

Le Coing

laqué au miel, noix caramélisées, jus de coing vinaigré, glace gingembre



La Saint-Jacques - 27€
crue et cuite, topinambour, combava

Courges du jardin - 30€
butternut, longue de Nice, spaghetti, grattons de foie gras, magret de colvert séché

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

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

Cardine - 38€
panais en textures, kumquats, beurre blanc, cardamome

Silure de Loire - 40€
en célerisotto, truffe d'automne, sauce au chenin

Le Chevreuil - 41€
châtaigne, épine-vinette, champignons sauvages, sauce Grand Veneur

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

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

Poire beurrée Hardy - 18€
pochée à la vanille de Madagascar, sobacha, sorbet poire d'Olivet, caramel gourmand

Orge et agastache du jardin - 18€
crèmeux 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

Le Coing - 18€
laqué au miel, noix caramélisées, jus de coing vinaigré, glace gingembre

Menu Petits Amours

jusqu'à 12 ans - 35€

Velouté de courges du jardin

Volaille ou poisson blanc
légumes du jardin ou pommes de terre

La Poire