



AMOUR BLANC

## Opuscule ligérien

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

### Pôchouse ligérienne

*quenelle de brochet, accras de silure, sandre de Loire, estragon, fenouil*

### Mulet de Loire

*laqué, poireaux miso, bergamote, sauce matelote*

### La Volaille d'Adèle

*le suprême, jaune d'œuf à l'ail noir, polenta, jus corsé*

### Assortiment de fromages affinés +21€ de nos producteurs locaux, salade du jardin

### Poire beurré 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, foie gras poêlé, filet de colvert séché*

### La Saint-Jacques

*crue et cuite, topinambour, combava*

### L'œuf de Julie

*boudin noir, Vermouth rouge Distiloire, cresson, chips d'oignon*

### Cardine

*panais en textures, kumquats, beurre blanc, cardamome*

### Le Cerf

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

### Assortiment de fromages affinés +21€ de nos producteurs locaux, salade du jardin

### La Pavlova

*aux agrumes du jardin, chantilly jasmin, sorbet pamplemousse, Campari*



# Fromages et desserts

# Plats

# Entrées

**La Saint-Jacques** ~ 28€  
*crue et cuite, topinambour, combava*

**Courges du jardin** ~ 27€  
*butternut, longue de Nice, spaghetti, foie gras poêlé, filet de colvert séché*

**L'œuf de Julie** ~ 24€  
*boudin noir, Vermouth rouge Distiloire, cresson, chips d'oignon*

**Pôchouse ligérienne** ~ 22€  
*quenelle de brochet, accras de silure, sandre de Loire, estragon, fenouil*

**Cardine** ~ 28€  
*panais en textures, kumquats, beurre blanc, cardamome*

**Mulet de Loire** ~ 32€  
*laqué, poireaux miso, bergamote, sauce matelote*

**Le Cerf** ~ 38€  
*châtaigne, épine-vinette, champignons sauvages, sauce Grand Veneur*

**La Volaille d'Adèle** ~ 29€  
*le suprême, jaune d'œuf à l'ail noir, polenta, jus corsé*

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

**Poire beurré Hardy** ~ 18€  
*pochée à la vanille de Madagascar, sobacha, sorbet poire d'Olivet, caramel gourmand*

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

**Chocolat « Fleur de Loire »** ~ 18€  
*guanaja 70%, croustillant streusel, espuma grué cacao, glace straciatella*

**La Pavlova** ~ 18€  
*aux agrumes du jardin, chantilly jasmin, sorbet pamplemousse, Campari*

## 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**

