



AMOUR BLANC

ENTRÉES

GALANTINE DE LAPIN

moutarde d'Orléans, carottes du jardin, fleur de sureau

24€

TOURTE AU PORC SOLOGNOT

radis rose, condiment des fanes,
poivre rouge de Kampot

28€

SARDINES GRILLÉES

pommes de terre nouvelles, yaourt basilic,
garum de sardine

26€

MOULES DE L'ÎLE DUMET

fenouils braisés au jus de marinière,
chorizo de bœuf Wagyu, orges perlés soufflés

23€

ASPERGES BLANCHES

pois chiches de Beauce fumés, ail des ours,
sauce mousseline

25€

PLATS

BAR DE LIGNE

petis pois, oignons nouveaux grillés, câpres

38€

AGNEAU SOLOGNOT

gigot au barbecue, pressé de chou pak choï,
citron Meyer

37€

VOLAILE D'ADÈLE

rôtie, asperges vertes, mélisse

28€

ROUGET BARBET

artichaut, shiso, jus de soupe de poisson

36€

RIS DE VEAU DE CHARLIE ET NICOLAS

rôti au thym-citron, poiré du jardin,
noisettes de la ferme de la Grande Vove

41€

FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

de nos producteurs locaux,
salade du jardin

21€

RHUBARBE EN CROÛTE DE SUCRE

riz au lait, fève tonka, glace à la vanille de Tahaa

18€

CHOCOLAT "FLEUR DE LOIRE"

granité et compotée de sapin,
brownie aux pignons de pin, Namelaka 70%

18€

TIRAMISU CAFÉ

biscuit cuillère, mousse Cascara,
glace café caramélisé

18€

ORGE ET AGASTACHE DU JARDIN

crèmeux et opaline à l'orge, baba au whisky,
sorbet à l'agastache

18€

FRAISE DE MONT-PRÈS-CHAMBORD

en jus et confit, sablé breton,
ganache de fleurs d'acacia

18€

MENU DU JOUR*

41 euros

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

*Du lundi au vendredi & hors jours fériés
Servi uniquement au déjeuner

MENU ENFANT

35 euros

ASPERGES BLANCHES

VOLAILLE OU POISSON BLANC

légumes du jardin ou pommes de terre

FRAISE DE MONT-PRÈS-CHAMBORD

NOS VIANDES MATURÉES**

Toutes nos viandes sont d'origine française

CARRÉ DE BOEUF WAGYU

28€ LES 100G

FAUX FILET DE BOEUF WAGYU

30€ LES 100G

CARRÉ DE BOEUF MONTBÉLIARDE

20€ LES 100G

FAUX FILET DE BOEUF MONTBÉLIARDE

22€ LES 100G

CARRÉ DE PORC DE SOLOGNE

20€ LES 100G

*Selon disponibilité

*Nos viandes sont servies avec un pressé de pomme de
terre, condiment de moutarde et jus de bœuf

MENU 5 SERVICES

80€ hors boisson

50€ accord mets & vins (verres de 6cl)

ASPERGES BLANCHES

pois chiches de Beauce fumés, ail des ours, sauce mousseline

MOULES DE L'ÎLE DUMET

fenouils braisés au jus de marinière, chorizo de bœuf Wagyu, orges perlés soufflés

BAR DE LIGNE

petits pois, oignons nouveaux grillés, câpres

AGNEAU SOLOGNOT

gigot au barbecue, pressé de chou pak choï, citron Meyer

FRAISE DE MONT-PRÈS-CHAMBORD

en jus et confit, sablé breton, ganache de fleurs d'acacia

Cette carte a été élaborée par Christophe Hay avec la participation de Baptiste Ingouf,
Diane Billiet en pâtisserie et leurs équipes.

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance(s) et d'allergie(s).
La liste des allergènes est disponible à l'accueil de Fleur de Loire.

Prix nets en euros. TVA et service inclus.