



AMOUR BLANC

ENTRÉES

MAQUEREAU DU CROISIC

moutarde d'Orléans, poireau grillé, consommé iodé
25€

CHOU FARCI

langoustine, noisettes de la ferme de la Grande Vove,
bisque crémée à l'estragon
32€

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE

en tartare, lime rouge, velouté Dubarry
28€

OEUF DE CÉLESTINE

ravioles aux herbes du jardin,
gouda de Touraine, jus de persil
24€

PETIT GRIS DE CHEVERNY

céleri, vin de pissenlit,
orge perlé soufflé à la livèche
27€

PLATS

MATELOTE DE LOTTE

champignons de cave, oignons nouveaux,
sauce au vin rouge de Cheverny
36€

FILET DE PORC SOLOGNOT

lardé, crosne du jardin, crème de mâche
30€

VOLAILLE D'ADÈLE

rôtie, variétés de choux, jus au yuzu,
gingembre du jardin
28€

LIEU JAUNE DE LIGNE

confit au beurre d'agrumes,
navet blanc
32€

RIS DE VEAU DE CHARLIE ET NICOLAS

rôti au thym citron, topinambour,
cresson alénois
41€

FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

de nos producteurs locaux,
salade du jardin
21€

POIRE BEURRÉE HARDY

pochée à la vanille de Tahaa,
caramel au beurre salé, lait ribot
18€

CHOCOLAT "FLEUR DE LOIRE"

en crémeux, chantilly au thé fumé,
glace à la cardamome verte
18€

TIRAMISU CAFÉ

biscuit cuillère, mousse Cascara,
glace café caramélisé
18€

POMME REINE DES REINETTES

en feuille à feuille, praliné à la
graine de coriandre, chantilly crème fraîche
18€

POMELO ROSE

en marmelade et sorbet, biscuit de Savoie
18€

MENU DU JOUR*

39 euros

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

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

MENU ENFANT

35 euros

ŒUF DE CÉLESTINE

VOLAILE OU POISSON BLANC
légumes du jardin ou pommes de terre

POMELO ROSE

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 boeuf

MENU 5 SERVICES

80€ hors boisson

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

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE

en tartare, lime rouge, velouté Dubarry

ŒUF DE CÉLESTINE

ravioles aux herbes du jardin, gouda de Touraine, jus de persil

LIEU JAUNE DE LIGNE

confit au beurre d'agrumes, navet blanc

VOLAILE D'ADÈLE

rôtie, variétés de choux, jus au yuzu, gingembre du jardin

POMELO ROSE

en marmelade et sorbet, biscuit de Savoie

Cette carte a été élaborée par Christophe Hay avec la participation de Baptiste Ingouf, Corentine Gervais, 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.