



AMOUR BLANC

ENTRÉES

THON ROUGE MARINÉ

mayonnaise de concombre, pickles d'abricot

25€

FLEUR DE COURGETTE

veau de notre élevage, olives Taggiasche, curry vert

28€

SARDINES GRILLÉES

pommes de terre nouvelles, yaourt basilic,
garum de sardine

26€

MOULES DE L'ÎLE DUMET

fenouil braisé au jus de marinière,
chorizo de bœuf Wagyu, orges perlés soufflés

24€

TOMATE DE COLLECTION

cuite au four, straciatella, parmesan

23€

PLATS

MAIGRE DE LIGNE

petits pois, oignons nouveaux grillés, câpres

38€

HOMARD BRETON

raviole d'aubergines et courgettes,
sabayon au beurre de homard grillé

45€

VOLAILLE D'ADÈLE

rôtie, haricots cuits et crus, ail nouveau, tétragone

28€

ROUGET BARBET

artichaut, shiso, jus de soupe de poisson

34€

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€

PÂTÉ EN CROÛTE AUX FRUITS ROUGES

chantilly amande, sorbet framboise
et liqueur de Chambord

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

sablé breton, ganache à la vanille,
sorbet shiso vert

18€

MENU DU JOUR*

41 euros

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

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

MENU ENFANT

35 euros

TOMATE DE COLLECTION

VOLAILE 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 boeuf

MENU 5 SERVICES

80€ hors boisson

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

TOMATE DE COLLECTION

cuite au four, straciatella, parmesan

MOULES DE L'ÎLE DUMET

fenouil braisé au jus de marinière, chorizo de boeuf Wagyu, orges perlés soufflés

MAIGRE DE LIGNE

petits pois, oignons nouveaux grillés, câpres

VOLAILE D'ADÈLE

rôtie, haricots cuits et crus, ail nouveau, tétragone

FRAISE DE MONT-PRÈS-CHAMBORD

sablé breton, ganache à la vanille, sorbet shiso vert

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.