

LA CARTE

AMOUR BLANC ~ CHRISTOPHE HAY

ENTRÉES

OIGNON DOUX GRILLÉ crème soubise, sarrasin de Sologne, truffe de Vickie	25
MAQUEREAU DE LA TURBALLE en escabèche, vinaigrette au yuzu, céleri branche	24
LANGOUSTINE consommé de carapace, radis du jardin	28
TOMATE COLLECTION DU JARDIN fenouil, agastache, sorbet tomate	22
VEAU DE NOTRE ÉLEVAGE en tartare, variété de carotte du jardin, condiment moutarde d'Orléans	26

PLATS

TRUITE DE SAINT-AIGNAN-LE-JAILLARD pochée, déclinaison de betterave, framboise, salicorne	28
LIEU JAUNE DU CROISIC panaché de courgette, citron confit, gingembre	35
PINTADE FERMÈRE DU LUTEAU aubergines, pâte de noisette pimentée	27
RAVIOLE AUX CHAMPIGNONS DE CAVES chou kale, bouillon boisé, œuf confit	25
BŒUF WAGYU DE MON ÉLEVAGE pressé de pomme de terre, condiment échalote, vinaigre aux fleurs de sureau Supp 30€/100g	60

FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS de nos producteurs locaux, salade du jardin	21
POIRE BEURRÉ HARDY pochée à la mélisse, streusel, sorbet poire	18
CHOCOLAT ORIGINE COSTA RICA agrumes confits, crème anglaise au sarrasin, glace chocolat	18
MYRTILLE ET AGASTACHE biscuit amande, crémeux à l'agastache, meringue, sorbet aux myrtilles	18

LE MENU

AMOUR BLANC ~ CHRISTOPHE HAY

MENU EN 5 MOMENTS

Hors boissons **90**
Accord mets & vins **55**

LANGOUSTINE
consommé de carapace, radis du jardin

OIGNON DOUX GRILLÉ
crème soubise, sarrasin de Sologne, truffe de Vickie

TRUITE DE SAINT-AIGNAN-LE-JAILLARD
pochée, déclinaison de betterave, framboise, salicorne

PINTADE FERMÈRE DU LUTEAU
aubergines, pâte de noisette pimentée
OU

BŒUF WAGYU DE MON ÉLEVAGE
pressé de pomme de terre, condiment échalote,
vinaigre aux fleurs de sureau
Supp 30€/100g

POIRE BEURRÉ HARDY
pochée à la mélisse, streusel, sorbet poire

MENU ENFANT

35

TOMATE DE COLLECTION

VOLAILLE *OU* POISSON BLANC
légumes du jardin *ou* beignets de patate douce

POIRE BEURRÉ HARDY
pochée à la mélisse, streusel, sorbet poire

ODE À LA CARPE ÉPONYME, AMOUR BLANC EST
PROFONDEMENT LIÉ À LA LOIRE.

ICI, LE CHEF CHRISTOPHE HAY SE NOURRIT DE
CE FLEUVE POUR CRÉER UNE CUISINE SINCÈRE,
ENRACINÉE DANS LA TERRE ET TRAVERSÉE PAR L'EAU.

VIVEZ CET INSTANT SUSPENDU AU-DESSUS
DE LA LOIRE PENDANT QUE, DESSOUS,
LE FLEUVE POURSUIT SON CHEMIN.

Cette carte a été élaborée par Christophe Hay et Benjamin Deshayes.
Clément Réauté 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 sur demande.
Prix nets en euros. TVA et service inclus.