



AMOUR BLANC

## ENTRÉES

### ASPERGE BLANCHE DU JARDIN

crème double, vinaigre de coucou, sarrasin soufflé  
22€

### DORADE

au vin blanc, radis de couleur, mertensia  
27€

### MOULE DE L'ÎLE DUMET

chou-rave et sabayon estragon  
23€

### ARTICHAUT VIOLET

condimenté, jambon de boeuf Wagyu,  
capucine  
24€

### MAQUEREAU GRILLÉ

petits pois, oignon nouveau, agastache  
25€

## PLATS

### ALOISE DE LOIRE

brocoletti, sauce à l'oseille  
31€

### LIEU JAUNE

navet blanc, pois gourmand, wasabina  
26€

### VOLAILLE D'ADÈLE

cuisse confite, suprême rôti, pak-choï  
27€

### RIS DE VEAU DORÉ

variétés de carottes, blette, jus à la sauge  
41€

### GIGOT D'AGNEAU SOLOGNOT

asperge verte «Voltaire», ail des ours  
35€

## FROMAGES & DESSERTS

### ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

de nos producteurs locaux, salade du jardin  
21€

### MILLEFEUILLE À LA RHUBARBE

vanille de Tahiti, sorbet au thym citron  
17€

### TARTE SOUFFLÉE AU CHOCOLAT "FLEUR DE LOIRE"

pâte sucrée cacao, glace mascarpone  
17€

### POMELO ET JASMIN

meringue craquante, marmelade, ganache  
et glace au thé jasmin  
17€

### FRAISE DE SOLOGNE

sablé muesli, biscuit cuillère, crémeux  
vanille, sorbet aux herbes du jardin  
17€

### MIEL DE NOS RUCHES

en mousse, gavotte, sorbet orange  
17€

## MENU DU JOUR\*

39 euros

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

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

## MENU ENFANT

35 euros

**ASPERGE BLANCHE DU JARDIN**

crème double, vinaigre de coucou,  
sarrasin soufflé

**VOLAILE OU POISSON BLANC**

légumes du jardin ou pommes de terre

**MILLEFEUILLE VANILLE**

## NOS VIANDES MATURÉES\*

Toutes nos viandes sont d'origine française

**CARRÉ DE BOEUF WAGYU**

25€ LES 100G

**FAUX FILET DE BOEUF WAGYU**

30€ LES 100G

**CARRÉ DE BOEUF MONTBELIARDE**

18€ LES 100G

**FAUX FILET DE BOEUF MONTBELIARDE**

20€ LES 100G

**CARRÉ DE PORC DE SOLOGNE**

19€ LES 100G

\*Selon disponibilité

## MENU

### 5 SERVICES

80€ hors boissons  
130€ accord mets & vins

**ASPERGE BLANCHE DU JARDIN**

crème double, vinaigre de coucou, sarrasin soufflé

**DORADE**

au vin blanc, radis de couleur, mertensia

**ALOISE DE LOIRE**

brocoletti, sauce à l'oseille

**VOLAILE D'ADÈLE RÔTIE**

cuisse confite, suprême rôti, pak-choï

**FRAISE DE SOLOGNE**

sablé muesli, biscuit cuillère, crémeux vanille,  
sorbet aux herbes du jardin

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