



AMOUR BLANC

ENTRÉES

ŒUF DE CÉLESTINE

cocotte, champignons des bois, châtaigne
25€

LANGOUSTINE

raviole de ricotta, bisque à l'estragon du Mexique
32€

CHAIR DE TOURTEAU

poireau grillé, crème onctueuse, tagète
28€

PITHIVIERS DE COLVERT

foie gras, chou pointu, cuisses confites
27€

FOIE GRAS CONFIT

variétés de carottes du jardin,
condiment persil plat
39€

PLATS

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE

courge sucrine du Berry, salicorne
36€

SILURE DE LOIRE

gnocchis de patate douce du jardin,
condiment piquillos
29€

VOLAILLE D'ADÈLE

suprême rôti et cuisse confite, blette gratinée,
ail noir
27€

MOUFLON DE CHAMBORD

en crépinette, pomme Pompadour,
sauce grand Veneur
35€

LIÈVRE DE BEAUCE FAÇON SÉNATEUR COUTEAUX

en ravioles croustillantes, sauce au beurre
de foie gras
45€

FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

de nos producteurs locaux, salade du jardin
21€

POIRE POCHÉE

crémeux miel de carotte, glace cannelle,
vinaigre de sureau
17€

CHOCOLAT "FLEUR DE LOIRE"

brownie 70%, chantilly et glace à la cardamome
17€

TIRAMISU CAFÉ

biscuit cuillère, mousse Casara,
glace café caramélisé
17€

POMME RUBINETTE

façon tatin, crème fraîche, caramel au cidre,
sorbet pomme verte
17€

ÎLE FLOTTANTE

crème anglaise à la vanille de Taha'a,
caramel onctueux, sarrasin
17€

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
& CHAMPIGNON

VOLAILLE OU POISSON BLANC
légumes du jardin ou pommes de terre

ÎLE FLOTTANTE

NOS VIANDES MATURÉES*

Toutes nos viandes sont d'origine française

CARRÉ DE BŒUF WAGYU
25€ LES 100G

FAUX FILET DE BŒUF WAGYU
30€ LES 100G

CARRÉ DE BŒUF MONTBELIARDE
18€ LES 100G

FAUX FILET DE BŒUF MONTBELIARDE
20€ LES 100G

CARRÉ DE PORC DE SOLOGNE
19€ LES 100G

*Selon disponibilité

MENU

5 SERVICES

80€ hors boissons
130€ accord mets & vins

CHAIR DE TOURTEAU

poireau grillé, crème onctueuse, tagète

FOIE GRAS CONFIT

variétés de carottes de jardin, condiment persil plat

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE

courge sucrine du Berry, salicorne

VOLAILLE D'ADÈLE

suprême rôti et cuisse confite, blette gratinée, ail noir

ÎLE FLOTTANTE

crème anglaise à la vanille de Taha'a, caramel onctueux, sarrasin

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