



AMOUR BLANC

## ENTRÉES

### ŒUF DE CÉLESTINE

au vinaigre, poireau grillé, moutarde d'Orléans  
**24€**

### LANGOUSTINE

condiment pomme verte, crème crue, cerfeuil  
**32€**

### CHAIR DE TOURTEAU

crémeuse, betterave du jardin, capucine  
**28€**

### LANGUE DE BOEUF WAGYU

pressé aux ris de veau, topinambour, livèche  
**26€**

### TRUFFE DE VICKIE

raviole de céleri-rave, jus végétal torréfié  
**35€**

## PLATS

### SAINT-JACQUES DE PLONGÉE

champignons de cave, beurre blanc à la citronnelle  
**36€**

### ÉCHINE DE PORC SOLOGNOT

scarole braisée, pignons de pin, estragon  
**25€**

### VOLAILLE D'ADÈLE

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

### LIEU JAUNE

rôti, crémeux de maïs, gel vinaigré  
anchois et câpres  
**28€**

### VEAU DE CHARLIE ET NICOLAS

variétés de choux du jardin, brocolettis,  
poivre rouge de Kampot  
**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  
**17€**

### CHOCOLAT "FLEUR DE LOIRE"

en crémeux, chantilly au thé fumé, glace à la  
cardamome noire  
**17€**

### TIRAMISU CAFÉ

biscuit cuillère, mousse Cascara,  
glace café caramélisé  
**17€**

### POMME REINE DES REINETTES

en feuille à feuille, praliné à la graine  
de coriandre, chantilly amande  
**17€**

### NOISETTE DE LA GRANDE VOYE

mousse à la noisette,  
sorbet et jus mandarine  
**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

VOLAILLE OU POISSON BLANC  
légumes du jardin ou pommes de terre

NOISETTE DE LA GRANDE VOVE

## 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 MONTBELIARDE  
20€ LES 100G

FAUX FILET DE BOEUF MONTBELIARDE  
22€ LES 100G

CARRÉ DE PORC DE SOLOGNE  
20€ LES 100G

\*Selon disponibilité

## MENU

### 5 SERVICES

80€ hors boissons  
130€ accord mets & vins

#### ŒUF DE CÉLESTINE

au vinaigre, poireau grillé, moutarde d'Orléans

#### TRUFFE DE VICKIE

raviole de céleri-rave, jus végétal torréfié

#### SAINT-JACQUES DE PLONGÉE

champignons de cave, beurre blanc à la citronnelle

#### VOLAILLE D'ADÈLE

suprême rôti et cuisse confite, blette gratinée, ail noir de Beauce

#### NOISETTE DE LA GRANDE VOVE

mousse à la noisette, sorbet et jus mandarine

Cette carte a été élaborée par Christophe Hay avec la participation de Baptiste Ingouf, Massimiliano d'Amico, 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.