

Auberge de la Loire



De la nature à l'assiette, ici, chaque plat est fait maison à partir de produits bruts. Notre cuisine suit le rythme des saisons et la vérité des produits.

Notre objectif : mettre en valeur le travail de nos producteurs locaux en sublimant leurs produits.

Vanessa et Hendrik Jansen van der Sligte

Nos Formules :

Formule **FÛTREAU** en 3 services 35€
Entrée, plat, dessert

Formule **GABARE** en 4 services 47€
2 Entrées, Plat, dessert ou Entrée, 2 plats, dessert

Supplément fromage 10€

Prix nets - Service compris.

Entrées :

- Carottes / Carottes / Carottes
- Oignons / Lard fumé / Sarrasin
- Poisson de la Loire / Topinambour / Vinaigre de vin blanc

Plats :

- Poisson de la Loire / Poireaux / Crème fumée
- Cochon confit / Betteraves / Jus réduit

Fromage :

- Tomme de vache / Levain / Condiment de légumes

Desserts :

- Sarrasin / Pommes / Foin
- Crêmet d'Anjou / Miel de printemps

Liste des allergènes consultable à la réception.
Toutes nos viandes sont d'origine France.