

LA DILIGENCE – RESTAURANT

2 Temps / 39 €

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

3 Temps / 55 €

Entrée - Plat - Fromage Travaillé OU Dessert

4 Temps / 65 €

Entrée - Plat - Fromage Travaillé - Dessert

5 Temps servi pour l'ensemble de la table / 80 €

Entrée - Poisson - Viande - Fromage Travaillé - Dessert

L'ENTRÉE DU MOMENT

LA LANGOUSTINE

Maki de Poireaux - Jus de Carcasse - Algues & Maceron d'Oléron

LES PLATS

LA TRUITE ARC EN CIEL FRANÇAISE

En Tournedos - Gnudi aux Herbes Fraîches - Beurre de Sauge - Gel de Citron

LE FILET DE BOEUF FRANÇAIS

A la flamme - Risotto de Pomme Charlotte - Crème d'Épinard

Condiment Poire Gingembre - Réduction de Vin

LE FROMAGE TRAVAILLE

LA POMME FLETRIE ET CHEVRE FRAIS

Gelée de Pissenlit & Crème Glacée à la Prunelle Sauvage

LE DESSERT DE SAISON

LA CREPE

Sirop d'Agrumes de notre serre - Mousse Vanille Nougatine - Crème Glacée

Sésame Noire

Les Poissons & Crustacés : Maison Le Mareyeur à La Haye du Puits (50)

Les Algues / Le Sel / Le Maceron : Cristal du Saulnier - Ile d'Oléron

Les Poissons de Loire : Matéo Pêcheur de Loire

Les Fromages de Vache / Crèmerie : Ferme du Croc du Merle (41)

Les Huiles : Huilerie d'Auron à Dun sur Auron (18)

Les Fromages de Chèvre : Jérémy Julien à Montrieux en Sologne (41)

Les Viandes : Boucherie Sologne Frais à Blois (41)

Les Herbes Fraîches / Agrumes : de notre jardin

Le Pain : FAIT MAISON

Notre établissement a été pensé comme une Maison de Famille où nous vous recevons avec sourire et bienveillance pour vous faire vivre un agréable moment. La carte proposée se veut volontairement très courte afin de vous offrir une cuisine maison et naturelle qui se renouvelle au gré de ce que nous offre la nature, le jardin, la marée, et dans l'esprit d'une Maison d'hôtes.

VINS BLANCS DU VAL DE LOIRE

| | BOUTEILLE 75 CL | 37.5 CL |
|--|-----------------|---------|
| 2023 AOC TOURAINÉ CHENONCEAUX - DOMAINE LE BIHAN - Cépage Sauvignon | 36 € | |
| 2023 AOC BIO VOUVRAY SEC - Vincent CAREME - Cépage Chenin Blanc | 42 € | 26 € |
| 2022 AOC MONTLOUIS - Dominique & Philippe IVANCIC - « Les Terres Turones » - Cépage Chenin Blanc | 42 € | |
| 2024 AOC CHEVERNY - DOMAINE LE CROC DU MERLE - Cépages Sauvignon & Chardonnay | 35 € | |
| 2024 AOC CHEVERNY - DOMAINE BADIN - Cépages Sauvignon & Chardonnay | 35 € | |
| 2022 AOC COUR CHEVERNY - DOMAINE BADIN - Cépage Romorantin | 38 € | |
| 2024 AOC ORLEANS - DOMAINE JAVOY - Cépage Chardonnay | 35 € | |
| 2023 AOC SANCERRE - DOMAINE MARTIN Cépage Sauvignon | 48 € | |
| 2023 AOC BIO POUILLY FUME - DOMAINE TABORDET - Cépage Sauvignon « Les Petites Aubues » | 48 € | |
| 2023 AOC BIO MENETOU SALON - DOMAINE REMOORTERE - Cépage Sauvignon | 48 € | 28 € |
| 2023 AOC QUINCY - DOMAINE DES BALLANDORS « Les Follets » - Cépage Sauvignon | 38 € | |

VINS ROSES

| | |
|---|------|
| 2023 AOC TOURAINÉ - DOMAINE LE BIHAN - Cépage Pineau d'Aunis | 35 € |
| 2023 AOC CHEVERNY - DOMAINE DU CROC DU MERLE - Cépages Pinot Noir & Gamay | 35 € |
| 2023 AOC ORLEANS - DOMAINE JAVOY - Cépages Pinot Meunier & Pinot Noir | 35 € |

VINS ROUGES DU VAL DE LOIRE

| | | |
|---|------|------|
| 2022 AOC BIO SAUMUR CHAMPIGNY - DOMAINE LE PETIT SAINT VINCENT - Cépage Cabernet Franc | 38 € | 24 € |
| 2023 AOC BIO CHINON - DOMAINE FABRICE GASNIER - Cépage Cabernet Franc « Pierres Chaudes » | 38 € | 24 € |
| 2023 AOC BIO SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - DOMAINE DE LA COTELLERAIE - Cépage Cabernet Franc | 38 € | 24 € |
| 2019 AOC TOURAINÉ CHENONCEAUX - DOMAINE LES SOUTERRAINS - Cépage Côt | 40 € | |
| 2021 AOC TOURAINÉ VIEILLES VIGNES - DOMAINE MERIEAU - Cépage Côt « Gueule de Boa | 49 € | |
| 2023 AOC CHEVERNY - DOMAINE BADIN - "La Pièce de l'Aubras" - Cépages Gamay, Pinot Noir, Côt | 36 € | |
| 2023 AOC CHEVERNY - DOMAINE DU CROC DU MERLE - Cépages Gamay, Pinot Noir | 36 € | |
| 2022 AOC ORLEANS - DOMAINE JAVOY - Cuvée Contradiction - Cépages Pinot Noir & Pinot Meunier | 36 € | |
| 2022 AOC SANCERRE - DOMAINE MARTIN « Chavignol » - Cépage Pinot Noir | 48 € | |
| 2023 AOC BIO MENETOU SALON - DOMAINE REMOORTERE - Cépage Pinot Noir | 48 € | |

VINS DE BORDEAUX

| | |
|---|------|
| 2019 AOC BORDEAUX VIEILLES VIGNES - CHATEAU HAUT L'ABEILLE - Cuvée Excellence - Cépage Merlot | 38 € |
| 2020 AOC BORDEAUX VIN NATURE SANS SULFITES AJOUTES - CHATEAU HAUT L'ABEILLE - Cuvée Origine Cépage Merlot | 40 € |
| 2019 AOC LALANDE DE POMEROL - CHATEAU LA FLEUR DE VIAUD - Cépage Merlot | 46 € |
| 2018 AOC SAINT EMILION Grand Cru classé - CHATEAU CHEVALIER LESCOURS - Cépages Merlot & Cabernet Franc | 49 € |

CIDRE & POIRÉ BIO DU LOIRET

| | |
|---|------|
| 2020 CIDRE BIO BRUT - DOMAINE JULIEN THUREL (45) - Cuvée Equinoxe | 36 € |
| 2020 POIRE BIO BRUT - DOMAINE JULIEN THUREL (45) - Cuvée Athéna | 36 € |

LES EFFERVESCENTS

| | Bouteille 75 CL | Coupe 12 CL |
|---|-----------------|-------------|
| AOC CHAMPAGNE BRUT - PRESTIGE - REGIS BARBE | 90 € | 15 € |
| AOC VOUVRAY BIO PETILLANT - VINCENT CAREME "Ancestrale" | 60 € | 12 € |
| AOC CREMANT DE LOIRE - DOMAINE DU CROC DU MERLE | 50 € | 9 € |

APÉRITIFS

VINS AU VERRE & BIERES

| | | | |
|---|---------|---|--------|
| Cocktail Maison 12 cl | | Verre de vin Moelleux du Val de Loire 12 cl | 9.00 € |
| Liqueur de Nèfle et Orange & Crémant de Loire | 11.50 € | Vins du moment au verre 12 cl : | |
| Vin de Noix Maison 8 cl | 9.50 € | Blanc Sec | 7.50 € |
| Kir Vin de pays & Liqueur Maison 12 cl | 8,50 € | Rosé | 7.50 € |
| Kir Pétillant Liqueur Maison 12 cl | 9.50 € | Rouge | 7.50 € |
| Les Anisés 2 cl Ricard / Pastis de Provence | 8.50 € | LIMONADE ARTISANALE 33 CL | 7.00 € |
| Vins cuits 5 cl Porto / Pineau / Suze / Muscat | 8.50 € | Orange / Grenadine / Citron Glacé / Cola / Cassis / Nature / Mojito | |
| Whisky 5 cl | | Pomme Verte / Ananas & Vanille / Litchi & Pamplemousse | |
| Cardhu - Whisky Japonais - Bourbon | 14.00 € | LES JUS DE FRUITS 25 CL | 7.00 € |
| Whisky Français | 14.00 € | Pomme / Poire / Clémentine / Tomate / Fraise / Pêche / Abricot / | |
| Ballantines | 12.00 € | Raisin / Framboise / Mangue / Ananas | |
| LES BIERES ARTISANALES 33 cl : | 8.00 € | CITRONNADE 25 CL | 7.00 € |
| De BEAUCE Blonde / Blanche / Ambrée / Triple | | THE GLACE PECHE 33 CL | 7.00 € |
| De SOLOGNE Blonde / Bière au Miel | | THE GLACE FRAMBOISE HIBISCUS 33 CL | 7.00 € |
| CIDRE 33 CL | 8.00 € | | |