

L'ARDOISE DU MOMENT

Les Entrées

La Truite 12 €

Parfait fondant à la truite et aux asperges vertes, servi avec des pointes d'asperges et jeunes pousses

Le Canard 11 €

Pressé de canard aux aromates et magret fumé, fine gelée de bouillon corsé et carottes fondantes



Le Chèvre 11 €

Nid de cheveux d'ange et son cœur fondant au chèvre de Nottonville, filet d'huile de noix et miel de Beauce

Le Foie gras 17 €

Foie gras mi-cuit de la Ferme de la Belvinière au chardonnay, accompagné de sa brioche et sa marmelade de figues au porto.

Les Plats

Le Cabillaud 22 €

Dos de cabillaud, beurre blanc infusé aux herbes fraîches et son risotto crémeux aux asperges vertes et pignons de pin torréfié

Le Bœuf 22 €

Pavé de bœuf aux échalotes confites, jus de veau corsé, pommes grenailles fondantes et petits légumes glacés

La Pintade 20 €

Suprême de pintade de la Belvinière, sauce onctueuse aux foie gras, pommes grenailles et jeunes légumes de printemps

Le Thon 23 €

Pavé de thon mi-cuit à la fleur de sel, méli-mélo de légumes du soleil et sauce vierge aux aromates

Le Burger 21 €

Burger 100% veau haché maison, crémeux à la moutarde d'Orléans et scarmorza fumé, confit d'oignons rouges, servi avec ses chips de patate douce



Variante végétarien : Palet de céréales, lentilles corail et petits pois (à la place du haché de veau)

Les Fromages & desserts

Le Fromager 7.80 €

Assiette de trois fromages du val de Loire, accompagnée de sa salade verte aux graines

Le Chocolat 10 €

Tartelette au cacao, crémeux chocolat et praliné croustillant, couronnée d'une ganache onctueuse à la vanille

Le Cheesecake 9.50 €

Cheesecake au citron vert sur son sablé breton croquant, accompagné d'un sorbet à la framboise

Le Pain perdu 9 €

Le fameux pain perdu, poire poché servi avec une boule de glace vanille et son caramel

La Pistache 9 €

Crème brûlée onctueuse à la pistache bio, accompagnée d'une tuile craquante au caramel et éclats de pistaches

**En raison
du temps
de préparation,
merci de
commander
vos desserts dès
la
prise de
commande.**



Le Quai **Fleuri**

HÔTEL - RESTAURANT - TRAITEUR

LE MENU FLEURI

LES ENTRÉES

Le Chèvre

Nid de cheveux d'ange et son cœur fondant au chèvre de Nottonville, filet d'huile de noix et miel de Beauce

Ou

Le Canard

Pressé de canard aux aromates, fine gelée de bouillon corsé et carottes fondantes

Ou

La Suggestion du moment

LES PLATS

La Pintade

Suprême de pintade de la Belvinière, sauce foie gras, pommes grenailles et jeunes légumes de printemps

Ou

Le Cabillaud

Dos de cabillaud, beurre blanc infusé aux herbes fraîches et son risotto crémeux aux asperges vertes

Ou

La Suggestion du moment

FROMAGE ET DESSERTS

Le Fromager

Assiette de trois fromages du val de Loire, accompagnée de sa salade verte aux graines

Ou

La Pistache

Crème brûlée onctueuse à la pistache, accompagnée d'une tuile craquante au caramel et éclats de pistaches

Ou

Le Pain perdu

Le fameux pain perdu, poire pochée, servi avec une boule de glace vanille et son caramel

MENU 2 PLATS 28 €

AUX CHOIX DANS LE MENU FLEURI

1 plat & 1 entrée ou 1 dessert

MENU 3 PLATS 35 €

AUX CHOIX DANS LE MENU FLEURI

Entrée & plat & dessert

MENU 4 PLATS 40 €

AUX CHOIX DANS LE MENU FLEURI

Entrée & plat & fromage & dessert

MENU ENFANT

1 plat : 8,50 €

2 plats : 11,00 €

3 plats : 14,00 €

Boisson enfant : 4,00 €

thés glacés ou diabolos ou jus de fruit

Les Entrées

Assiette de crudités

Ou

Assiette de charcuteries

Ou

Petite salade de chèvre

Les Plats

Jambon

Ou

Steak haché de bœuf

Ou

Poisson du moment

Les desserts

Assiette de 2 fromages

Ou

Mini pain perdu

Ou

Glace 2 boules