

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€

Menu Pt'its mouss (jusqu'à 12 ans) 15€

Prix nets - Service compris.

Entrées :

- Blini / Anguille fumée / Fromage frais
- Asperges / Oeuf / Béarnaise
- Oignons / Lard fumé / Sarrasin

Plats :

- Poisson de la Loire / Céleri rave / Crème crue
- Agneau / Blettes / Jus réduit

Fromage :

- Chèvre frais / Courge / Levain

Desserts :

- Rhubarbe / Lait fermenté / Meringue
- Noisettes / Pommes / Miel

Liste des allergènes consultable à la réception.

Toutes nos viandes sont d'origine France.



Auberge de la
Loire