

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 **8€**

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

Prix nets - Service compris.

Entrées

- Blini, anguille fumée, fromage frais
- Asperges, œuf, estragon
- Pommes de terre, épinards, tomme de vache

Plats

- Poisson de Loire, céleri-rave, crème crue
- Poulette, brocoli, aillet

Fromage

- Rouzon et Fleuri du Bois Rouzé, courge, levain, herbes

Desserts

- Rhubarbe, lait fermenté, meringue
- Fraises, vinaigre de vin rouge, thym

Liste des allergènes consultable à la réception.

Toutes nos viandes sont d'origine France.



Auberge de la
Loire