Auberge de la Loire

Entrées

- Concombres, fromage de chèvre frais, menthe
- Silure de Loire fumé, sauce vierge, herbes
- Aubergine grillée, baba ganoush, tomme de vache, sarrasin soufflé

Plats

- Poisson de Loire, confit de poivrons et tomates, poivrons fermentés
- Cochon confit, tomates, chou pointu, sauce Choron

Fromage

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

Desserts

- Parfait glacé au Guignolet d'Angers, cerises confites, tuile au miel
- Mousse au pain brûlé, caramel, crème glacée romarin

Toutes nos viandes sont d'origine France.

Prix nets - Service compris

Auberge de la Loire

Starters

- Cucumbers, fresh goat cheese, mint
- Smoked wels catfish, vegetables, herbs
- Eggplant, local cheese, buckwheat

Main course

- Fish from the Loire river, bellpepper, zucchini
- Slow cooked pork, tomatoes, cabbage, Choron sauce

Cheese

- Rouzon et Fleuri du Bois Rouzé, carrot, sourdough, herbs

Dessert

- Cherry, honey, Guignolet d'Angers
- Burnt bread, caramel, rosemary

List of allergens available at the reception.

All of our meats come from France.