L'ARDOISE DU MOMENT

Les Entrées

Le Chèvre 13 €
Salade croustillante au chèvre de "*Nottonville*" et figues,
vinaigrette au miel de Beauce

L'Escargot 16 €
Fricassée d'escargots au beurre persillé,
tombée de pleurotes « *Champibeauce* » aux échalotes,
feuilleté au sésame et copeaux de foie gras

Le Saumon & Saint-Jacques 16 €
Duo de saumon gravlax et Saint-Jacques mi-cuites,
blinis de patate douce "*Pa'dou*",
marinade aux agrumes et fleur de sel

Le Foie gras 18 €
Foie gras mi-cuit de la « *Ferme de la Belvindière* » au
Coteaux-du-Layon, accompagné de sa brioche et
de son chutney mirabelle & romarin

Nos Plats

La Gambas 22 €
Brochette de gambas persillées, accompagnée de tagliatelles à l'encre de seiche "*Pasteole*"
aux tomates confites et sauce ailée

Le Burger 19 €
Burger montagnard au Saint-Nectaire AOP, crémeux à la moutarde à l'ancienne et aux noix,
haché 100 % français, salade et grenailles confites " *Fraîcheur de Beauce* "

La Volaille 21 €
Suprême de volaille de la "*Ferme de la Belvindière*", sauce au foie gras, servi avec une poêlée de
légumes et petites pommes de terre

Le Bœuf 23 €
Bavette d'aloyau grillée française, sauce aux échalotes infusée à la truffe,
fricassée de légumes d'automne

Le Bar 24 €
Filet de bar rôti, mousseline de potimarron, poêlée de champignons et marrons dorés,
condiments croustillants aux noisettes et huile de lin " *Passion Beauce* "

La Joue 21 €
Possibilité de partager pour 17 € / personne
Joue de bœuf confite à la graisse de canard, sauce au vin rouge,
servie avec pommes de terre et mini-carottes fondantes

Le Végétarien 19 €
Omelette blanche aux petits légumes et sa salade verte

Le Fromage & desserts

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

Le Fromager 8 €
Assiette de trois fromages du Val de Loire, accompagnée de sa salade verte aux graines

Le Pain perdu 9 €
Le fameux pain perdu, confit d'ananas au rhum ambré et miel, glace vanille Bourbon

Le Chocolat 9 €
Coulant au chocolat à 63 % et son émulsion pistache,
glace chocolat-pistache

Le Crumble 8 €
Crumble servi tiède morceaux de pommes et poires rôtis, glace spéculoos

Le Citron 9 €
Sablé croustillant aux deux citrons, crémeux citron et meringue, zestes de citron vert et
sorbet framboise

L'eau potable et disponible sur demande gratuitement

Prix En Euros - Toutes Taxes Comprises - Hors Boissons

Le QuaiFleuri
HÔTEL - RESTAURANT - TRAITEUR

LE MENU FLEURI

LES ENTRÉES

Le Chèvre

Salade croustillante au chèvre "de *Nottonville* "
et aux figues, vinaigrette au miel de Beauce

Ou

L'Escargot

Fricassée d'escargot au beurre persillée,
tombé de pleurotes "Champibeauce" aux échalotes.

Ou

La Suggestion du moment

LES PLATS

La Volaille

Suprême de volaille de la "Ferme de la Belvindière", sauce au foie gras, servi avec une poêlée de légumes et petites pommes de terre

Ou

Le Saumon

Tagliatelles à l'encre de seiche et dés de saumon, tomates confites, beurre blanc aux herbes

Ou

La Suggestion du moment

LES FROMAGE ET DESSERTS

Le Fromager

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

Ou

Le Crumble

Crumble tiède à la cannelle aux morceaux de fruits,
pommes et poires, glace spéculoos

Ou

Le Pain perdu

Le fameux pain perdu, confit d'ananas au rhum ambré et miel,
glace vanille Bourbon

MENU 2 PLATS 28.90 €
AUX CHOIX DANS LE MENU FLEURI

1 plat & 1 entrée ou 1 dessert

MENU 3 PLATS 35.90 €
AUX CHOIX DANS LE MENU FLEURI

Entrée & plat & dessert

MENU 4 PLATS 40.90 €
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 glacée ou diabolo 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

L'eau potable est disponible sur demande gratuitement

Prix En Euros – Toutes Taxes Comprises – Hors Boissons