

La Marine

CUISINE TRADITIONNELLE & BAR



Friture de Loire à partager

(selon arrivage de notre pêcheur professionnel)
petite assiette **15 €** - grande assiette **25 €**

Formule 39 €

entrée, plat

Menu enfant 18 €

steak haché/poisson,
mini profiterole (-10 ans)

Menu 45 €

entrée, plat, dessert
supplément fromage 5€

Entrées

Terrine de lapin aux pistaches et compotée d'oignons
Beignets de crevettes en tempura
Cassolette d'escargots au beurre d'ail
Feuilleté de ris de veau
Terrine de foie gras au torchon et son chutney (+5 €)

Plats

Faux-filet du Limousin frites maison sauce forestière
Tête de veau façon grand-mère sauce ravigote et pomme vapeur
Filet de dorade à la plancha sauce Noilly Prat
Soufflé de sandre sauce safranée
Médallions de cerf aux airelles
Quenelle de brochet sauce crustacés (15 min de cuisson)

Fromages

Assiette du fromager
Saint-nectaire Fermier (AOP), Brie de Meaux (AOP), Sainte Maure de Touraine (AOP)
Demi-crottin de chèvre frais au miel de Loury et noix

Desserts

Notre profiterole glace vanille sauce chocolat et amandes
Craquelin aux poires et glace caramel au beurre salé
Crème brûlée à la vanille de Madagascar
Baba au rhum arrosé par vos soins
Coupe griottes au kirsch
Tiramisu aux marrons glacés

Nos plats sont majoritairement élaborés sur place à base de produits frais
boisson non comprise,
demande d'eau potable gratuite en vertu de l'article L. 541-15-10 du Code de l'environnement