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 formage 5€

Possibilité de prendre à la carte uniquement en semaine,
formule et menu en semaine, week-end et jours fériés

Entrées 16€

Terrine de lapin aux pistaches et compotée d'oignons
Beignets de crevettes en tempura légumes grillés sauce thaï
Feuilleté d'escargots au beurre d'ail
Rillette de saumon fumé à l'aneth
Terrine de foie gras au torchon chutney et sa brioche **(+5 €)**

Plats 27€

Faux-filet du Limousin sauce poivre vert frites maison
Tête de veau façon grand-mère sauce gribiche pomme vapeur
Filet de dorade royale sauce basilic
Cassolette de sandre et quenelles de brochet en croûte sauce Noilly Prat (15 min de cuisson)
Aiguillettes de magret de canard au miel de Loury jus de viande corsé

Fromages 9€

Assiette 3 fromages :
Saint-nectaire Fermier (AOP), L'Olivet (AOP), Sainte Maure de Touraine (AOP)

Desserts 13€

Notre profiterole glace vanille sauce chocolat et amandes
Craquelin aux poires et glace caramel beurre salé
Crème brûlée à la vanille des îles
Baba au rhum arrosé par vos soins
Coupe de fraises au sirop de coquelicot de Nemours
Tiramisu aux fruits rouges et crème citron

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