



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€

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

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

Rillettes de saumon fumé à l'aneth

Terrine de foie gras au torchon chutney de pommes 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

Cassiolette de sandre et quenelles de brochet en croûte sauce Noilly Prat (vermouth blanc)

Aiguillettes de magret de canard au miel de Loury jus de viande corsé

Fromages 9€

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 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