

# 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 légumes grillés  
Feuilleté d'escargots au beurre d'ail  
Rillettes de merlu au chorizo  
Terrine de foie gras au torchon chutney de pommes (+5 €)

## **Plats**

Faux-filet du Limousin sauce poivre vert frites maison  
Tête de veau façon grand-mère sauce gribiche pomme vapeur  
Filet de bar au beurre Nantais  
Soufflé de sandre sauce safranée  
Aiguillettes de magret de canard au miel de Loury jus de viande corsé  
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 beurre salé  
Crème brûlée à la vanille de Madagascar  
Baba au rhum arrosé par vos soins  
Tartelette au chocolat crème citron et agrumes  
Tiramisu au 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