

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 ou plat/dessert

Menu enfant 18€

steak haché ou saumon /frites maison, glace
(-10 ans)

Menu 45€

entrée, plat, dessert
supplément fromages 5€

Entrée, plat, dessert à la carte uniquement en semaine

Samedi et dimanche : formule à 39€ et menu à 45€

Entrées 16€

Terrine de canard et foie gras aux éclats de truffes
Beignets de crevettes en tempura légumes grillés sauce thaï
Cassiolette d'escargots au beurre d'ail
Rillettes de saumon à l'aneth sauce citronnée
Foie gras maison chutney et sa brioche (+5 €)

Plats 27€

Faux-filet du Limousin frites maison sauce poivre vert
Tête de veau sauce gribiche et pomme vapeur
Filet de bar à la plancha au beurre blanc
Cassiolette en croûte (sandre, Saint-Jacques, gambas) sauce homardine
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 au beurre salé
Crème brûlée à la vanille des îles
Baba au rhum arrosé par vos soins
Tiramisu aux marrons

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