

# 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*

sauf dimanche et jours fériés

### **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

Pressé de saumon crevettes au curry et à l'estragon

Beignets de crevettes en tempura

Cassiolette d'escargots au beurre d'ail

Feuilleté de ris de veau

## **Plats**

Faux-filet du Limousin frites maison sauce forestière

Tête de veau façon grand-mère sauce ravigote et pomme vapeur

Pavé de merlu à la plancha jus corsé

Soufflé de sandre à l'oseille et petits légumes

Pavé 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