

Restaurant de la Marine

Restaurant en bord de Loire

SUGGESTIONS DE MENU POUR GROUPE (CHOIX IDENTIQUE POUR TOUS)

MENU À 64€ : ENTRÉE + POISSON OU VIANDE + DESSERT

MENU À 69€ : ENTRÉE + POISSON OU VIANDE + FROMAGE + DESSERT

MENU À 79€ : ENTRÉE + POISSON ET VIANDE + FROMAGE + DESSERT

TOUT COMPRIS AVEC :

- AMUSE BOUCHE
- KIR (OU CHAMPAGNE +6€)
- VINS MALBEC, SAUVIGNON ET BOURGUEIL ROSÉ
- CAFÉ

POSSIBILITÉ DE PRIVATISER UNE SALLE



Restaurant de la Marine

Restaurant en bord de Loire

Entrées

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



Plats

Faux-filet du Limousin sauce poivre
vert frites maison

Tête de veau façon grand-mère
sauce gribiche pomme vapeur

Filet de bar royale sauce vierge

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

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

Fromage

Demi-crottin de chèvre frais au miel
de Loury et noix



Desserts

Crème brûlée à la vanille des îles

Baba au rhum arrosé par vos soins

Nougat glacé au coulis de fruits
rouges

Craquelin aux poires et glace
caramel beurre salé

Coupe de fraises et melon au sirop
de coquelicot de Nemours



Restaurant de la Marine

Restaurant en bord de Loire

AUTRES DESSERTS SUR COMMANDE : (supplément 5€/personne)

GÂTEAU EXOTIQUE : BISCUIT AMANDES, COMPOTE PASSION MANGUE ET ANANAS, MOUSSE VANILLE ET GLAÇAGE VANILLE

PARIS-BREST : PÂTE À CHOUX, FOURRÉE CRÈME PRALINÉE, PARSEMÉE D'AMANDES ET NOISETTES TORRÉFIÉES (PART INDIVIDUELLE POSSIBLE)

LE SAINT-ANTOINE : BISCUIT CROUSTILLANT PÉTALES DE MAÏS PRALINÉ, MOUSSE CHOCOLAT NOIRE GLAÇAGE CHOCOLAT ET AMANDES

LE SOUS-BOIS : BISCUIT PISTACHE, MOUSSE VANILLE ET COMPOTÉE FRAISE DES BOIS

LE TUTTI-FRUTTI : BISCUIT GÉNOISE, CRÈME DIPLOMATE, BAVAROISE VANILLE, FRUITS FRAIS (RAISINS, POMMES, BANANES, KIWIS)

