

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

20 €

(-10 ans)
(steak haché/poisson,
mini profiterole)

Menu

45 €

(entrée, plat, dessert)

Menu complet

52 €

(entrée, plat, fromage, dessert)

Entrées

Notre foie gras cuit au torchon quatre épices chutney maison

Feuilleté d'escargots à la crème d'ail et persil

Ballotine de saumon farcie au crabe crème à l'aneth

Bouchée au ris de veau braisé et champignons

Beignets de crevettes en tempura mousse d'avocat

Salade Nordique (saumon gravlax, haddock, hareng fumé, pomme de terre tiède et haricots verts)

Plats

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

Souris d'agneau confite au miel de Loury et thym jus corsé et ses pommes de terre grenaille

Faux-filet du Limousin frites maison sauce poivre vert

Quenelle de brochet aux écrevisses sauce crustacés et riz basmati

Pavé de cabillaud aux légumes sauce aioli

Soufflé de sandre à l'oseille et petits légumes sauce Noilly-Prat

Fromages

Assiette du fromager

Crottin de chèvre mariné à l'huile d'olive

Desserts

Notre profiterole au chocolat glace vanille et amandes

Craquelin aux poires et glace caramel au beurre salé

Crème brûlée vanille de Madagascar

Coupe glacée aux griottes et kirsch

Tiramisu au citron et limoncello

Baba au rhum arrosé par vos soins

Tous nos plats sont majoritairement élaborés sur place à base de produits frais