



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 € (-10 ans)

steak haché ou saumon / frites maison, glace
(vanille, chocolat, fraise, caramel, kinder, mangue-passion)

Menu 45 €

entrée, plat, dessert
supplément fromage 5€

*Possibilité de prendre à la carte uniquement en semaine,
formule et menu en semaine, week-end et jours fériés*

Entrées 16€

Terrine de sanglier aux pistaches compotée d'oignons
Beignets de crevettes en tempura légumes grillés sauce thai
Cassolette d'escargots au beurre d'ail
Feuilleté de ris de veau
Rillettes de saumon fumé à l'aneth
Notre terrine de foie gras chutney et sa brioche (+5 €)

Plats 27€

Faux-filet du Limousin sauce poivre vert frites maison
Tête de veau façon grand-mère sauce gribiche pomme vapeur
Filet de dorade royale à la plancha sauce basilic
Cassolette de sandre et quenelles de brochet en croûte sauce Noilly Prat (15 min de cuisson)
Pavé de cerf aux aïelles
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 beurre salé
Crème brûlée à la vanille des îles
Baba au rhum arrosé par vos soins
Nougat glacé au coulis de fruits rouges
Tiramisu aux marrons