

# 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 compotée à la figue et noix

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 et thym jus corsé et ses pommes de terre grenaille

Pavé de bœuf grillé sauce au bleu et frites maison

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**

Plateau de fromages

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 au pralin

Coupe glacée aux griottes et kirsch

Tiramisu au spéculoos et marsala

Baba au rhum arrosé par vos soins

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