



LOIRE VALLEY LODGES

DEEP NATURE, ART & SPA

*Andent*  
by Gaëtan Evrard

Le Petit Pois - 18€

*Velouté de petits pois, asperges vertes, glace chèvre frais, huile de menthe et pain brûlé*

La Langoustine - 24€

*En tartare et juste saisie, radis daïkon, oseilles, vinaigrette de têtes, cappuccino de lait ribot à l'épicéa*

 Le Lapin - 20€

*Porchetta de lapin, estragon vivace, moutarde fumée, condiment pruneaux et oignons*

\*

La Côte de Boeuf - 110€ - Pour 2 personnes

*Viande de Galice maturée, pommes de terre nouvelles, le tout flambé au douglas, béarnaise au douglas*

Le Retour de Criée - 35€

*Polenta au lait de braise, beurre blanc à l'encre de seiche, fenouil flambé, chlorophylle coriandre*

 La Volaille - 34€

*Suprême de volaille fermière parfumé au café, navarin de légumes, jus de viande corsé*

\*

Le Plateau de Fromages affinés par Adeline et Hans Krischer - 18€

Le Paris Sainte-Maure - 16€

*Pistache, romarin, citron*

\*

La Fraise - 17€

*Fraises, olives noires, rhubarbe*

La Noisette Pourpre - 17€

*Noisettes, framboises, pequillos, vinaigre*

Le Chocolat - 17€

*Chocolat Inaya, graines d'acacia, short bread*

Accords Mets et Vins

3 verres - 33€ | 6 verres - 66€

*Menu Carte Blanche « Immersion » en 9 séquences - 125€*

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives

 Viande d'origine France

*Prix nets. Service et taxes inclus*

*En cas d'allergie ou intolérance, merci de nous en informer lors de votre arrivée*