



LOIRE VALLEY LODGES

DEEP FOREST. ART & SPA

Menus Carte Blanche

Afin de comprendre pleinement l'expression du Chef dans vos assiettes, laissez-vous tenter par...

Menu « Initiation » en 6 séquences - 95€

Menu « Immersion » en 9 séquences - 125€

*

Accord Mets & Vins - 5 verres - 55€

Accord Mets & Vins - 7 verres - 77€

Ces menus sont servis pour l'ensemble des convives

À commander avant 13h pour le service du midi et avant 21h pour le service du soir

Nos signatures

Elles font partie de nos racines...

La Côte de Boeuf - 115€ - Pour 2 personnes
Viande de Galice maturée, purée d'agates au feu de bois et béarnaise au Douglas

Le Paris Sainte-Maure - 19€
Pistache, citron et romarin

LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Du jeudi soir au dimanche soir

Nos entrées

Le Jeu du jardin - 19€
Le potager s'exprime dans l'assiette

La Saint-Jacques - 25€ (en 2 services)
Céleri, noisette et pomme verte

 Le Chou - 23€
Chou farci, foie gras et cèpe

Nos plats

 Le Canard Sauvage - 36€
Brocoli, sarrasin, empreinte de notre forêt

Le Cabillaud - 35€
Braise, bisque de Langoustine corsée et Brie de Meaux

Le Boeuf de Galice maturé - 38€ (en 2 services)
Souvenir d'un boeuf carotte au vin rouge

Ardent
by Gaëtan Evrard

Nos fromages

Notre sélection de fromages affinés - 18€
Servie au plateau

Travail autour du fromage de Chèvre - 18€
Butternut, graine de courge et foin

Nos desserts

À commander en début de repas

La Clémentine - 18€
Safran et persil

Le Lait - 17€
Inspiration autour du lait de vache fermier

La Poire - 18€
Cigare, rhum et vanille