



LOIRE VALLEY LODGES

DEEP FOREST, ART & SPA

Brutal Simplicity
by Gaëtan Evrard

BRASERO CUISINE EXTÉRIEURE

Du lundi au mercredi pour le midi et le soir et le jeudi midi

Velouté de courges au feu de bois - 14€

Oeuf parfait et poudre de lard fumé

Saumon mi-fumé grillé à la flamme - 18€

Salsa de fenouil, condiments citron et crème aigrette

*

Pièce du boucher - 26€

Côte de boeuf de Galice « Rubia Galega » - 90€ - Pour 2 personnes

Côte de cochon Ibaïama « ferme Mayté » - 28€

Thon Patudo à la plancha « Criées Vendéennes » - 25€

Pièce de panais flambé - 18€

*Tous nos plats sont accompagnés d'une salade et herbes du jardin,
d'une purée de pommes de terre au feu ou cocotte de légumes du jardin*

*

Assiette de fromages affinés par Adeline & Hans Krischer - 12€

*

Arlette pomme et poire - 14€

Mousse chocolat, grués de cacao et fleur de sel - 12€

Prix nets. Service et taxes inclus.