

Guinguette de Loire



SARL DECO BLOIS

MENU à 25€

Entrées

- Carpaccio de bœuf, sous sa roquette et son sorbet basilic
- Salade de rillons en persillade tiède et ses toasts de St Maure

Plats

- Coquelet entier messilien sauté au vinaigre et à la moutarde d'Orléans écrasé de pommes de terre Vitelotte, aux cèpes
- Sandre au Pinot Meunier de l'Orléanais, poêlée de légumes

Les desserts

- Crème brûlée à la praline de Mazet
- Sorbet poire arrosé à la Poire d'Orléans

MENU à 18€

Entrée

- Tarte fine tomate mozzarella et son mesclum gourmand

Plat

- Coquelet entier messilien sauté au vinaigre et à la moutarde d'Orléans écrasé de pommes de terre Vitelotte, aux cèpes

dessert

- Tarte fine aux pommes nappée de miel au Parc Floral

A LA CARTE

1. Entrées : 7,80 € à 10,80€

- Carpaccio de bœuf, sous sa roquette et son sorbet basilic
- Salade de rillons en persillade tiède et ses toasts de St Maure
- Tarte fine tomate mozzarella et son mesclum gourmand

2. Plats : de 11,50 € à 15,80€

- Andouillette de jargeau sauce à la moutarde à l'ancienne de Martin Pouret, tarte fine à l'oignon, tomate confite
- Coquelet entier messilien sauté au vinaigre et à la moutarde d'Orléans écrasé de pommes de terre Vitelotte, aux cèpes
- Sandre au Pinot Meunier de l'Orléanais, poêlée de légumes

2. Les desserts : 5,10 € à 6,30 €

- Crème brûlée à la praline de Mazet
- Tarte fine aux pommes nappée de miel au Parc Floral
- Sorbet poire arrosé à la Poire d'Orléans

RESERVATION AU 02 38 62 91 09