Restaurant Les Bateliers • Hôtel de Loire

Proposition menu st valentin à 63.00€ par convive, vins compris avec ambiance musicale de table en table.

Les mises en bouches :

Verrine de tartare de saumon et noix de st jacques sur une crème de petit poids.
Croque en bouche de tataki de thon rouge, graine de sésame sauce soja.
Noix de st jaques juste snackée sur une fondue de poireaux, réduction balsamique.

Entrée :

Le foie gras poêlé au citron confit, coppa grillée et pommes de terre au lard.

(Coteaux du layon domaine Leduc frouin)

Le poisson :

Filet de dorade sébaste poêlé au beurre salé, risotto truffé sur une sauce au porto blanc et basilic.

(Anjou blanc sec haut de la garde, château pierre bise)

Le sorbet digestif :

Le sorbet pomme verte, et zestes confits de pamplemousse, liqueur de pomme.

La viande :

Le filet de bœuf en tournedos sur une sauce aux griottes Cointreau, petit flan de champignons, tomate grappes rôties et mesclun de jeunes pousses.

(Chinon bio domaine Mureau, cuvée rubis)

Le duo des fromages travaillés :

Camembert au lait cru, mascarpone truffé et son crottin de chavignol en feuille de brick, méli-mélo de verdure.

(Chinon bio domaine Mureau, cuvée rubis)

Le dessert :

Chou craquelin et sa mousseline aux fruits de la passion, tartare de mangue et ananas frais sur un coulis de mangue et sorbet citron.

(Coupe de crémant de Loire Leduc frouin)

Cette soirée sera musicalement animée autour des tables par l'orchestre Pulse !!!!!