

L'ARDOISE DE LA DEMEURE

ENTRÉES / STARTERS

Poireaux vinaigrette avec son condiment fruit du mendiant. 8.00
Leeks with vinaigrette, served with a dried fruit and nut condiment.

Œuf parfait façon meurette . 9.00
Perfect egg served meurette-style, with red wine sauce and garnishes.

Le crémeux de brocolis avec son oeuf mollet et sa poudre de jambon. 9.00
Creamy broccoli purée with soft-boiled egg and ham powder

Raviole de foie gras et champignons. 13.00
Ravioli filled with foie gras and mushrooms.

Mi-cuit de saumon au chou et sa sauce coco, gingembre. 13.00
Lightly seared salmon with cabbage and a coconut-ginger sauce.

Ris de veau rôti au sautoir, crème de topinambour. 13.50
Sautéed veal sweetbreads, served with a silky Jerusalem artichoke cream

PLATS / MAIN COURSES

Le colombo de légumes au lait de coco et curry. 15.00
Colombo-style vegetables in a coconut milk and curry sauce.

Tagliatelles aux champignons et parmesan. 15.00
Tagliatelle pasta with sautéed mushrooms and Parmesan cheese.

L'inimitable chou farci de Marie-Louise, pommes vapeur. 21.00
The inimitable stuffed cabbage by Marie-Louise, served with steamed potatoes.

Echine de cochon Abotia caramélisée, carottes rôties à la vanille, condiment aux noix. 21.00
Caramelized Abotia pork shoulder, vanilla-roasted carrots, and walnut relish.

Suprême de poulet de l'Orléanais avec ses grenailles et son jus de viande. 21.00
Orléanais-style chicken supreme, served with roasted baby potatoes and rich meat jus.

Salade de la Demeure au poulet ou au saumon fumé. 21.00
La Demeure's signature salad with your choice of chicken or smoked salmon

Le cheeseburger avec sa sauce cheddar noir, frites et salade. 22.00
Cheeseburger topped with black cheddar sauce, served with fries and salad

Noix de Saint-Jacques rôties, poireaux brulés à la vanille. 24.00
Roasted scallops served with vanilla-infused charred leeks

Pavé de cabillaud avec sa déclinaison de brocolis et son jus de viande. 24.00
Pan-seared cod loin, accompanied by an assortment of broccoli and a rich meat jus.

Demi faux-filet du Pays de Loire, écrasé de patate douce et jus de viande. 29.00
Half sirloin from Pays de Loire, served with sweet potato purée and rich meat jus.

DESSERTS / DESERTS

Pommes caramélisées, crémeux chocolat blanc. 9.00
Caramelized apples paired with a white chocolate crémeux

Bavarois aux poires, caramel beurre salé. 9.00
Pear bavarois accompanied by salted caramel sauce.

Mousse au chocolat. 10.00
Chocolate mousse

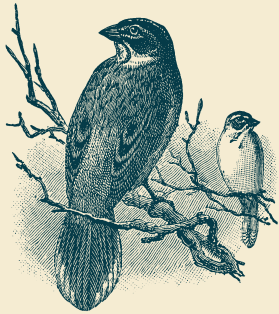
Tarte tatin de la Demeure, crème fraîche vanillée. 10.00
Classic Tarte Tatin served with vanilla-infused crème fraîche.

Assiette de fromages régionaux. 10.00
Regional cheeses plate

Tartelette à la banane et son caramel au cognac. 10.00
Banana tartlet served with a rich cognac caramel sauce.

Brioche perdue, caramel beurre salé. 11.00
Brioche French toast served with salted butter caramel sauce.

Thé ou Café Gourmand de la Demeure 11.50
Demeure Gourmet Coffee



Tous nos prix sont en euros et TTC. Service compris 15% . La liste des allergènes est disponible sur demande.