



LB Culinare

OFFRE BALADE EN BATEAU SUR LA LOIRE FORMULE GOURMANDE« Entre Terre et Loire »

Au départ de Combleux :

2 Heures 30 en bateau.

Dégustation :

Entrée ;

-Terrine ou rilette de poisson de Loire avec ses jeunes pousses (épinard ou pissenlits ou Roquettes, ou Mesclun) radis pourpres, Amarante et sa vinaigrette aromatique.

***Accompagné de son Touraine Chenonceau 4 Silex du Domaine Michaud (41140)**

Mise en Bouche ;

-Petite soupe de poisson de Loire avec ses écrevisses marinées à l'huile d'Argan aux herbes.

Plats et accompagnements ;

-Duo de Brochettes de Poisson de Loire (selon la pêche) et ses légumes grillés provenant du Potager des fermes des alentours.

***Accompagné de Crémant de Loire blanc ou Rosé ou de Sauvignon du Domaine Michaud (41140)**

Fromages ;

-Plateau de fromage de chèvre et de vache des fermes des alentours et quelques AOC de diverses régions.

-Agrémenté de confitures locales (Cassis, Rhubarbe, Fraise, coquelicot, baies de Sureau...) et de Miel de Sologne.

***Accompagné d'un Vin rouge Chenonceau du Domaine Michaud (41140)**

Desserts ;

-Café et Thé Gourmand et ses Mignardises selon la saison.

(Verrine, Tartelettes, mousse, crème, gâteaux fruits frais)

***Accompagné d'un Crémant de Loire Rosé (Médaille d'Or du salon des vins de Paris 2020)**