



La Mère Hamard a marqué
de son empreinte le village de Semblançay.
Cette maison compte, depuis 1875, plus d'un siècle d'histoire.

La table d'Olivier Loize vous propose une cuisine créative et
gourmande axée sur les produits régionaux de saison.

« Laisser court à sa créativité et s'inspirer des cuisines du monde
pour vous proposer des plats gourmands, rassurants et originaux. »

Lieu de vie, de partage et d'échange, et de convivialité !

Pour vos réunions entre amis, de famille ou de travail,
Une salle privative est à votre disposition.
Nous réalisons pour vous des mini-menus personnalisés.

Belle terrasse en été.

Savoureusement,

Alice et Olivier Loize.



A PARTAGER OU PAS !!! A L' APERO, EN ENTREE...

Nems d'agneau confit, Sauce tomate/Harissa maison (3 pièces) 16€ 

Foie Gras de Canard cuit en terrine au naturel 19€  
Gelée de Vouvray Moelleux, Pain de campagne toasté

Grosses Crevettes panées, Sauce aigre douce (5 pièces) 21€ 

Tartelettes de thon rouge au caviar (3 pièces) 26€ 

L'incontournable terrine d'Olivier  
Canard, Foie Gras, Figues et Pistaches, pain de campagne toasté 14€

CAVIAR KASNODAR

Caviar Beari Black de Madagascar.

Sa texture à la fois fondante et croquante,
ses grains de belles tailles et son gout iodé prononcé séduiront votre palais,

50g - 95 € / 100g - 170 €

Servi à la Russe avec Pommes de terre vapeur, Blanc et Jaune d'œuf,
Oignons blanc et sauce aigrette

 Nous utilisons du papier 100% recyclé
Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies
Toutes nos viandes sont d'origines Françaises
Prix nets en euros, TVA et service inclus



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



LES ENTREES

- L'ŒUF CONFIT ET LA TRUFFE   24€
Duxelle de champignons au parmesan et à la truffe,
Emulsion de pommes de terre, viande de bœuf séchée et croustillante
- LE TARTARE DE BAR ET TOURTEAU  31€
Mangue et oignons rouges, guacamole légèrement épicé,
Croustillant de Tourteau au Satay, Rougail de tête de bar et huile de homard
- LE CARPACCIO DE DAURADE ROYALE AUX AGRUMES 21€
Tuile au piment d'Espelette
- RAVIOLIS CHINOIS AUX CUISSES DE CANARD EFFILOCHEES ET CONFITES  29€
Consommé de champignons et copeaux de Foie Gras, Herbes fraîches
- LE TARTARE DE BŒUF  19€
Sauce au vinaigre balsamique, oignons, cornichons et câpres, œuf confit,
Pousses de Mizuna et Tuile parmesan
- LE LOBSTER ROLL 34€
Pain brioché toasté, Homard, Salade Romaine,
Mayonnaise au fumet de homard, avocat, Citron vert

 Nous utilisons du papier 100% recyclé
Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies
Toutes nos viandes sont d'origines Françaises
Prix nets en euros, TVA et service inclus



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



LES PLATS

- LE HOMARD ET LES NOIX DE SAINT-JACQUES  52€
Les pinces du homard en beignets, Purée de carottes à la citronnelle,
Sauce Hollandaise au vieux Vouvray
- LE STEACK DE THON ROUGE AU SATAY 31€
Légumes du moment poêlés au gingembre, coriandre fraîche
- LE RIS DE VEAU DORE AU BEURRE PUIS LAQUE AU CITRON   45€
Citron confit et purée de pomme de terre
- LES CUISSES DE POULET FONDANTES D'INSPIRATION GREC 32€
Mariné au yaourt grec et aux épices puis rôti, Tzatziki, Pain Pita, Harissa Maison
Salade Romaine croquante aux graines de courges et pignons de pins frits....
- LE BURGER DE LA MERE HAMARD 22€
Black Angus, Cheddar Vintage Affiné, Bacon fumé, Cornichons Pickles,
Sauce secrète, Frites
- LES GNOCCHI  20€
Gnocchi à l'huile de basilic, sauce tomate, parmesan, cœur de burrata

 Nous utilisons du papier 100% recyclé
Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies
Toutes nos viandes sont d'origines Françaises
Prix nets en euros, TVA et service inclu



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



LE PLATEAU DE FROMAGES

Faites votre choix de cinq fromages sur notre plateau 17€

Nous attachons un soin particulier à notre plateau de fromages,

Réunissant tradition et terroir pour votre plus grand plaisir

LES DESSERTS

LE TIRAMISU MINUTE AU MASCARPONE 13€
Glace Stracciatella et boudoir au chocolat

LE SOUFFLE AU GRAND MARNIER 16€

LES AGRUMES 16€
Tuile aux agrumes garni d'une ganache d'oranges et de pamplemousse,
Yuzu, Citron vert et Orange en fines gelées, Crème et Glace pistache

LA PASSION ET LE CHOCOLAT 16€
Cube de chocolat Jivara au cœur de passion,
Sorbet chocolat et tuile au gruë de cacao



Végétarien ou possible Végétarien



Sans Lactose ou possible sans lactose



Sans Gluten ou possible sans gluten



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Nous utilisons du papier 100% recyclé
Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies
Toutes nos viandes sont d'origines Françaises
Prix nets en euros, TVA et service inclus