



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€ 

Feuilles de riz soufflé, Tartare de thon rouge au caviar (3 pièces) 26€  

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



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



LES ENTREES

LE MELON DE CAVAILLON

Gaspacho et brunoise de melon de Cavaillon, Pistou de Basilic, Pignons de pins torréfiés

18€

LES LANGOUSTINES

Langoustines poêlées aux fèves et Fondue de Basilic

31€

LE CARPACCIO DE DAURADE ROYALE AUX AGRUMES

Tuile au piment d'Espelette

21€

RAVIOLIS CHINOIS AUX CUISSES DE CANARD EFFILOCHEES ET CONFITES

Consommé de champignons et copeaux de Foie Gras, Herbes fraîches

29€

ONGLET DE BŒUF COMME UN TATAKI

Sauce Chimichurri

19€

LE LOBSTER ROLL

Pain brioché toasté, Homard, Salade Romaine, Mayonnaise au fumet de homard, avocat, Citron vert

34€

 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

- DEMI-HOMARD GRILLE (Homard entier 700/800gr) MEUNIERE  57€
Purée maison
- 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

 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 Glace Stracciatella et boudoir au chocolat	13€
LE SOUFFLE AU GRAND MARNIER	16€
LES AGRUMES Tuile aux agrumes garni d'une ganache d'oranges et de clémentines, Yuzu, Citron vert et Mandarine en fines gelées, Crème et Glace pistache	16€
LES FRAISES Fraises fraîches, Ganache pistache, Tuile à la fraise, Jus de fraises et d'Hibiscus, Sorbet fraise et marmelade de fraises	16€



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