



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'APERÔ, EN ENTREE...

Foie Gras de Canard 23€  
souligné d'une gelée de Vouvray Moelleux révélant douceur et élégance,
Pain de campagne toasté

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

LES ENTREES

LE FOIE GRAS DE CANARD   23€
Souligné d'une gelée de Vouvray Moelleux révélant douceur et élégance,
Pain de campagne toasté

GASPACHO DE HOMARD  19€
Concombre, Tomates, Poivrons rouge et Basilic

LA BURRATA COMME UN TZATZIKI,   19€
Burrata, Faisselle menthe fraîche et citron confit, Concombre râpé et givré

LES LANGOUSTINES   29€
Langoustines saisies à l'huile d'olive, Poêlée de fèves et Fondue de Basilic


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. Boisson non comprise.





LES PLATS

LINGUINE DE HOMARD	45€
Linguine de homard et crème de homard, Tomates cerises.	
LE FILET DE VEAU 	44€
Poêlée de girolles légèrement relevée au curry, Concassée de tomates.	
PAVE DE BAR RÔTI 	22€
Sauce Vierge, Mousseline de pomme de terre et Légumes d'été	
VOLAILLE FERMIERE AUX OLIVES ET CITRON CONFIT 	22€
Olives de Kalamata, Jus de volaille au citron Mousseline de Pomme de terre	
LE BURGER DE LA MERE HAMARD	22€
Viande hachée, cheddar vintage affiné, bacon fumé, cornichons pickles et sauce secrète, servis avec des frites dorées.	



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. Boisson non comprise.





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

PANNA COTTA A LA VANILLE BOURBON   15€
Coulis de Fraises et d'Hibiscus, Sorbet Fraise et marmelade de fraises,
Fraises Fraîches

TIRAMISU MINUTE  11€
Crème de Mascarpone, Boudoir fondant et croquant au chocolat,
Glace Stracciatella

LA RHUBARBE  16€
Rhubarbe en coque de sucre, Ganache montée à la Rhubarbe,
Coulis Fraises et Rhubarbe et Chips de Rhubarbe

ETON MESS AUX FRAMBOISES   12€
Un délicat assemblage de framboises fraîches, meringues croustillantes,
Crème légère et sorbet framboise



Végétarien ou possible Végétarien



Sans Lactose ou possible sans lactose



Sans Gluten ou possible sans gluten

Prix nets en euros, TVA et service inclus. Boisson non comprise

