RESTAURANT
DE LA MARINE

FORMULE 29 €

Entrée & Plat ou Plat & Dessert

(à choisir ci-contre)

Uniquement le midi du lundi au vendredi sauf jours de fêtes

FORMULE 35 €

Entrée, Plat & Dessert

(à choisir ci-contre)

FORMULE 39 €

Entrée, Plat, Fromage & Dessert

(à choisir ci-contre)

POUR LES ENFANTS

Steak non haché, frites ou légumes *Contient crème et œuf dans les légumes*	**10 €**
Jambon, frites ou légumes *Contient crème et œuf dans les légumes*	**10 €**
Poisson, frites ou légumes *Contient crème et œuf dans les légumes*	**10 €**
Desserts *(voir carte)*	**10 €**
Glace enfant / esquimau	**4 €**

Huile employée pour la vinaigrette : Colza
Huile employée pour la friture : Tournesol
Présence de moutarde dans les vinaigrettes
GF : Gluten Free, sans gluten
LF : lactose free, sans lactose

Friture de Loire à partager (*selon arrivage*)
petite assiette **14 €** - grande assiette **23 €**

ENTREES (à la carte 11 €)

Foie gras de canard au torchon maison et sa brioche
Peut contenir des traces de lactose

Cuisses de grenouille beurre persillé

Vol au vent d'escargots à la crème d'ail
Contient lactose, gluten

Ballotine de saumon et crabe crème de ciboulette
Contient moutarde, vinaigre, câpres et cornichons

Salade de crudités et chèvre mariné à l'huile d'olive
Contient moutarde et lactose

Haricots verts frais Artichaut/écrevisses huile de betterave Yuzu

Entrée du jour

Toutes les matières premières sont achetées brutes et cuisinées maison.

PLATS (à la carte 23 €)

Quenelles de brochet (maison) sauce crustacés
Contient gluten, crème, œuf, poisson, crustacés

Entrecôte du Limousin sauce marchand de vin
Contient beurre et crème dans les légumes

Tête de veau sauce ravigote
Contient moutarde, vinaigre, câpres et cornichons

Noisette de biche au poivre
Contient gluten

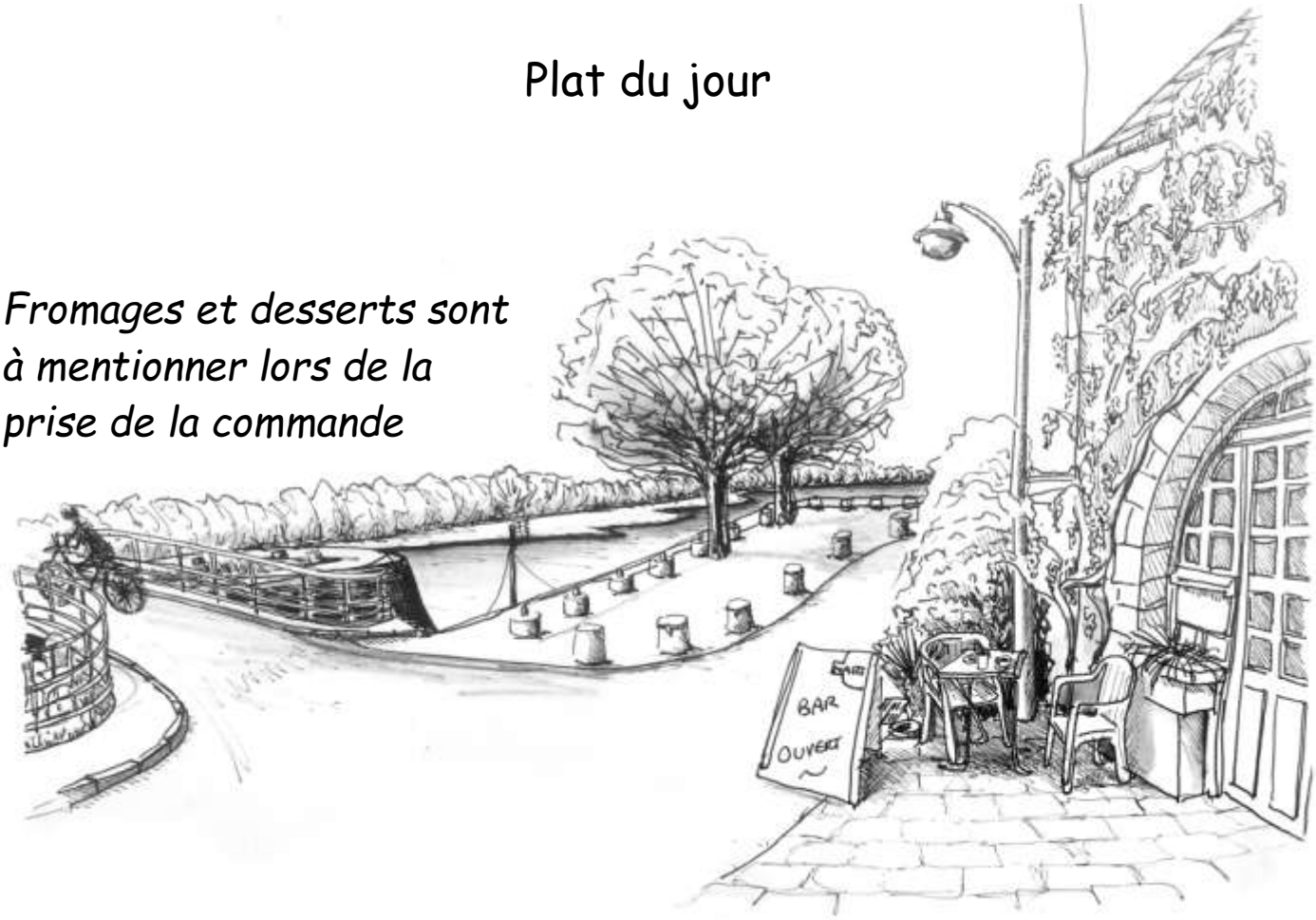
Soufflé de sandre au beurre blanc
Contient gluten, lactose

Rognons de veau crème de Porto

Dos de cabillaud sauce citronnée

Plat du jour

Fromages et desserts sont à mentionner lors de la prise de la commande



FROMAGES (à la carte 11 €)

Possibilité de prendre du fromage à la place du dessert

Plateau de fromages (GF)

Contient du lactose

Salade de chèvre marinée à l'huile d'olive (GF)

Contient du lactose, vinaigre et moutarde

DESSERTS (à la carte 11 €)

Profiteroles glace vanille sauce chocolat

Contient gluten, œuf, lactose

Craquelin aux poires glace caramel

Contient amandes, beurre et glucose

Crème brûlée au praslin

Contient lactose et œuf

Tulipe ou coupe de sorbets sur coulis de fruits rouges

Contient gluten et œuf dans la tulipe

Tiramisu aux marrons

Contient gluten, œuf, lactose

Baba au rhum - arrosé par vos soins

Contient gluten, œuf, lactose

Dessert du Jour

Présentation de la Marine de Combleux

Les promeneurs qui viennent voir l'admirable site de Combleux, ignorent, pour la plupart, que ce paisible village résidentiel de la banlieue d'Orléans fut un grand port de Loire.

Le port de Combleux entra en activité en 1692, en même temps que la mise en service du canal du Duc d'Orléans, que nous appelons maintenant Canal d'Orléans, qui assura pendant un siècle et demi un maillon important de la liaison Loire-Seine, entre Combleux et Montargis. Il permettait aux marchandises acheminées par la Loire vers Paris d'éviter, soit un trajet par charroi d'Orléans à Paris, soit de faire le détour par Briare où le canal assurait depuis 1642 la Liaison Loire-Montargis.
Le port de Combleux connut une activité intense de transit, jusqu'à la fin du 19ème siècle, en raison :
- du passage des bateaux de Loire en canal et inversement.
- du transbordement des chargements des grands chalands de Loire sur des bateaux de canal, lorsque les chalands ne pouvaient emprunter les écluses à cause de leurs trop grandes dimensions.

Mais, à quelques exceptions près (ardoises, vinaigre), le port n'était pas utilisé pour des expéditions ou des réceptions de marchandises.

Comme la plupart des ports fluviaux d'avant le 19ème siècle, le port de Combleux ne disposait pas d'installations portuaires particulières. Les bateaux accostaient le long des rives de la Loire et du canal, et les marchandises étaient transbordées, soit à dos d'homme, soit sur des brouettes et des petites charrettes, ou tirées ou roulées à même le sol, ce qui était le cas des fûts de vin. Ce n'est qu'au début du 19ème siècle, lorsque l'activité économique s'est accrue considérablement, que des aménagements furent apportés : cales, escaliers…
On peut encore voir à Combleux des vestiges de ce passé : cales, rampes, escaliers, pieux et anneaux d'amarrage et bien entendu le canal et ses équipements : écluses, ponts, déversoir…

Combleux est également le point de départ du prolongement du canal d'Orléans vers Orléans. Mais cette partie du canal d'Orléans n'a pas connu la grande époque de la Marine de Loire puisqu'elle ne fut ouverte à la circulation des bateaux qu'en 1921, et que la totalité du canal fût réformé en 1954.