

CARTE DINER - DINNER MENU

Christophe & Mieke Chabenat,

et leurs équipes sont heureux de vous accueillir au Plantagenêt.

La cuisine est un art difficile !

Ici, chaque jour, notre chef et son équipe de sept hommes et femmes travaillent derrière les fourneaux pour votre plaisir. En ces temps où bien des valeurs sont remises en cause, l'honnêteté est celle que nous défendrons toujours sans concession. Notre métier est un beau métier, c'est pourquoi nous sommes fiers en tant que Maître Restaurateur de pouvoir vous garantir que nos produits sont achetés frais et qu'ils sont tous préparés et travaillés dans nos cuisines dans les règles de l'art.



Christophe & Mieke Chabenat, proprietors,

and their teams are delighted to welcome you to Le Plantagenêt restaurant.

Cooking has always been a delicate art!

In our Western world, food has often become the equivalent of fast, cheap and filled with scandals. We are proud to inform you that our restaurant is a 'Maître Restaurateur': this means that we serve honest food, inspired by local recipes and fresh ingredients – all dishes are cooked to order.

Every day, our chef and his team of enthusiastic men and women will do their best to fulfill your expectations.



Pour débiter... *Starters...*

Chou-fleur & foie gras ...

velouté de chou-fleur aux éclats de noisettes et copaux de foie gras

Cauliflower soup with hazelnut pieces and some foie gras

14



Langoustine ...

ravioles en bouillon clair parfumé à l'absinthe Blanchette de chez Combier

Two scampi ravioli served in a clear broth delicately flavoured with local Combier absinthe liqueur

16



Foie gras ...

infusé au Coteaux du Layon et poivre de Timut, chutney de saison, pain de maïs maison

Local duck foie gras with Coteaux du Layon wine and Timut pepper, seasonal chutney and homemade corn bread

16



Gravelax de saumon Label Rouge

crème douce à la moutarde et légumes croquants à l'aigre-doux

Premium salmon gravlax, sweet mustard sauce and crunchy sweet & sour vegetables

15

Plats... *Main courses...*

Pièce de bœuf Rouge des Près... façon Rossini, pommes Pont Neuf Rouge des Près beef served with a fried duck liver and Pont Neuf potatoes	24	
Souris d'agneau... confite aux épices douces, légumes du moment Slow-cooked lamb shank with mild spices and market fresh vegetables	23	
La beuchelle tourangelle ... mariage de rognons et ris de veau aux champignons de saison, jus de veau crémé Typical dish from Tours: veal kidneys, veal sweetbreads and mushrooms in a tasty gravy	23	
Rouget... sur un lit de pomme de terre au safran de chez Mme Lefort, crème de langoustines Red mullet on a bed of potato flavoured with local saffron, scampi cream sauce	23	
Pavé de bar... viennois aux noix de pécan, risotto vert, crème de Saumur blanc Seabass under a soft crust with pecan nuts, green risotto and a Saumur white wine sauce	23	

Fromages & desserts... *Cheeses & desserts...* 9€

Merci de commander vos desserts en début de repas – Please order dessert at the same time as your main course

Pomme Granny Smith...

parfait glacé, crémeux caramel, éponge chocolat caramel

Homemade ice-cream made with green apple, caramel mousse and chocolate-caramel sponge cake

Macaron des Abbesses...

amandes et crème du Paris-Brest, sorbet cacao

Fontevraud's macaroon made with almonds and accompanied by a hazelnut mousse and homemade cocoa ice cream

L'absolution...

dôme de chocolat, poires pochées, crème fouettée à la vanille Bourbon

Heavenly: chocolate dome, poached pears and Bourbon vanilla whipped cream

Comme un vacherin...

noix de coco et fruits de la passion

Combination of meringue, coconut and passionfruit

Trois fromages du moment...

compotée de figes au Royal Combier

Three cheeses: local or from further away served with tossed leaves and a fig and Royal Combier citrus liqueur compote

Pour les enfants jusqu'à 12 ans...
Junior menu up to 12 years of age... 15€

Merci de commander vos desserts en début de repas - Please order dessert at the same time as your main course

Filet de truite et quelques légumes

Pan fried trout fillet and some vegetables

OU-OR

Suprême de volaille fermière, quelques frites

Farm house chicken breast with French fries

Crémet d'Anjou, compotée de fruits de saison à la vanille Bourbon

The local dessert made with fromage frais, cream and a seasonal fruit compote with Bourbon vanilla

OU- OR

Deux boules de glace ou sorbet maison

Two scoops of homemade sorbet or ice cream

Pour votre information - Additional information



Les mets identifiés sous ce logo sont issus de recettes ou d'ingrédients de notre terroir.

Dishes with this logo are made according to local recipes or use local ingredients.

Information concernant les allergènes et pain sans gluten disponible sur simple demande

Allergy information and gluten free bread available, please ask us when ordering.

Nos prix sont en € TTC, service compris, hors boissons, sur une base de TVA à 10%.

Les plats commandés en direct réclament 20 minutes de préparation.

Les modifications de menu sont sujettes à facturation. Viande bovine d'origine : France, Royaume-Uni, Allemagne, Belgique, Pays-Bas, Etats-Unis.

Main course without starter, please expect a 20 minute wait. A surcharge applies for changes made to the content of our menu or with à la carte combination.

Menu Le Plantagenêt...

Entrée-plat-dessert 27€ * Entrée-plat-fromage 30€ * Entrée-plat-fromage-dessert 35€

Merci de commander vos desserts en début de repas - Please order dessert at the same time as your main course

L'entrée du marché

Chef's starter of the day

ou-or

Soupe froide de petits pois frais à la menthe

Chilled soup of fresh green peas and mint

ou-or

Saumon Label Rouge confit en basse température, légumes du marché à l'aigre-doux

Premium slow baked salmon, crunchy sweet & sour vegetables

Le plat du marché

Today's main course made using market fresh produce

ou-or

Filet de truite aux amandes et son risotto vert, beurre noisette

Trout fillet with almonds served with a green risotto, beurre noisette

ou-or

Suprême de volaille fermière, champignons de nos caves, crème de girolles

Farm house chicken breast served with local mushrooms and a chanterelle mushroom cream sauce

Trois fromages du moment, compotée de figues au Royal Combiér

Three cheeses: local or from further away served with tossed leaves and a fig and Royal Combiér citrus liqueur compote

Crémet d'Anjou, compotée de fruits de saison à la vanille Bourbon

The local dessert made with fromage frais, cream and a seasonal fruit compote with Bourbon vanilla

ou-or

Interprétation d'une tarte au citron

The chef's interpretation of lemon pie

Accord mets-vins de Loire – 3 verres : 18€ pp - Food & wine pairing - 3 glasses of Loire Valley wine : 18€ pp