



Déjeuner uniquement – Lunch only

Salade ou plat du jour & café gourmand... 19.5€

Lunch salad or dish of the day & espresso with 3 mini desserts

Salade grecque : feta, concombre, oignon, poivron rouge, tomate, olives Taggiasca, mesclun 14.5€

Greek salad: feta cheese, cucumber, onions, red bell pepper, tomato, Taggiasca olives and tossed leaves

Vraie salade Caesar : poulet, Parmesan, anchois, croûtons, salade, sauce Caesar 14.5€

Caesar salad: chicken, Parmesan, anchovies, croutons, tossed leaves and a Caesar salad dressing

Salade niçoise : thon frais, tomate, œuf dur, anchois, haricots vert, olives Taggiasca, radis, cebettes 14.5€

Niçoise salad: fresh tuna, tomato, hard-boiled egg, anchovies, green beans, Taggiasca olives, radishes, scallions

Plat du jour 14.5€

Chef's main course of the day

Pour débiter... *Starters...*

L'entrée du marché

Today's starter

9

Soupe glacée de petits pois à la menthe poivrée et sa crème fouettée au citron *

Chilled fresh pea soup with mint and a savoury lemon cream

9

Tomates et mozzarella di bufala sur son sablé au Parmesan

Tomato and buffalo mozzarella on a Parmesan biscuit

12

Terrine de lotte et langoustines, duo de langoustines poêlées, fenouil mariné et vinaigrette de bisque

Monkfish and scampi terrine, two baked scampis and marinated fennel with a scampi vinaigrette

16

Foie gras infusé au Coteaux du Layon et poivre de Timut, chutney d'été, brioche aux figes en petit pot *

Local duck foie gras with Coteaux du Layon wine and Timut pepper, summer chutney, fig bread baked in a miniature flower pot

16

Gravelax de saumon Label Rouge et sa rémoulade de céleri, crevettes et pommes Granny Smith

Celeriac, shrimps and green apple in mayonnaise with slices of premium salmon gravlax

12

Plats... *Main courses...*

L'inspiration du jour Chef's main course of the day	14.5
Souris d'agneau confite aux épices douces et ses légumes de saison Slow-cooked lamb's 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
Pièce de thon légèrement marinée façon thaï accompagnée d'une caponata tiède Tuna lightly marinated thai style served with caponata	14.5
Notre confit de canard croustillant accompagné de quelques pommes de terre grenaille sautées à l'ail et aux herbes fraîches Crispy duck leg (skin on!) and new potatoes with garlic and fresh herbs	14.5
Filets de rouget agrémentés d'une tapenade d'olives noires, pommes de terre safranées et d'une crème de tomates aux poivrons rouges Red mullet with black olive tapenade, saffron potatoes and a tomato and red bell pepper cream sauce	17.5
Le morceau de bavette d'Aloyau aux échalotes, jus au poivre de Java, légumes du moment Bavette d'Aloyau beef with shallots, Java pepper jus, market fresh vegetables	16.5
Pièce de boeuf Rouge des Prés façon Rossini, pommes Pont Neuf, réduction de jus de veau au vin rouge de Saumur Rouge des Prés beef served with fried duck liver and Pont Neuf potatoes and a sauce with Saumur red wine	24

Accord mets-vins de Loire – 3 verres de 12cl: 18€ pp - Food & wine pairing - 3 glasses of Loire Valley wine 12 cl each: 18€ pp

Fromage & desserts... *Cheese & desserts...*

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

Trois fromages du moment accompagnés d'une compotée de figues au Royal Combiér *	9
Three cheeses: local or from further away served with some tossed leaves and a fig and Royal Combiér citrus liqueur compote	
Le crémet d'Anjou aux fruits de saison *	8.5
THE local dessert made with fromage frais, cream and a seasonal fruit compote	
Macaron des Abbesses : crème citron, framboises fraîches, glace au lait d'orgeat	9
Fontevraud's macaroon with lemon cream, fresh raspberries and almond milk sorbet	
L'absolution : dôme de chocolat noir garni de framboises fraîches, crème fouettée à la vanille, coulis de framboises	10
Heavenly: dark chocolate dome, fresh raspberries, whipped vanilla cream, raspberry coulis	
Soufflé glacé au Royal Combiér *	8.5
Frozen soufflé with local citrus liqueur	
Palette de glaces et sorbets maison	8.5
Three scoops of homemade ice cream or sorbet	
Café gourmand : un expresso Lavazza accompagné de trois mini desserts	8.5
A Lavazza espresso with three mini desserts	

Accord mets-vins de Loire – 3 verres de 12cl: 18€ pp - Food & wine pairing - 3 glasses of Loire Valley wine 12 cl each: 18€ pp

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

Filet de truite et quelques légumes ou Suprême de volaille fermière, quelques frites fraîches

Pan fried trout fillet and some vegetables or farmhouse chicken breast with French fries

&

Crémet d'Anjou, compotée de fruits de saison * ou deux boules de glace ou sorbet maison

THE local dessert made with fromage frais, cream and a seasonal fruit compote or two scoops of homemade sorbet or ice cream

Les mets identifiés avec * sont issus de recettes ou d'ingrédients de notre terroir

Dishes with * are made according to local recipes or use local ingredients



Pour votre information - Additional information

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 Plantagenêt...

Entrée du jour & plat du jour 19.5€ (uniquement le déjeuner – lunch only) *

Entrée-plat-dessert 28€ * Entrée-plat-fromage 31€ * Entrée-plat-fromage-dessert 36€

L'entrée du marché

Chef's starter of the day

ou-or

Gaspacho de melon Charentais au Coteaux du Layon et sa brunoise de pastèque *

Chilled Charentais melon soup with a splash of local Coteaux du Layon sweet wine and chopped watermelon

ou-or

Saumon Label Rouge fumé maison, légumes du marché à l'aigre-doux, crème citronnée, marmelade de citron confit *

Premium home smoked salmon, crunchy sweet & sour vegetables, savoury lemon cream, preserved lemon & olive oil purée

L'inspiration du jour

Today's main course made using market fresh produce

Filet de truite aux amandes et son risotto à l'encre de seiche, beurre noisette

Trout fillet with almonds and melted butter served with a squid ink risotto

ou-or

Suprême de volaille fermière, champignons de nos caves, crème de langoustines *

Farmhouse chicken breast served with local mushrooms and a scampi cream sauce

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

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

Crémet d'Anjou, compotée de fruits de saison *

THE local dessert made with fromage frais, cream and a seasonal fruit compote

ou-or

Interprétation d'une tarte au citron

The chef's interpretation of lemon pie