

## Pour débiter... *Starters...*

<b>Velouté de potimarron aux maïs éclatés et magret de canard fumé *</b> Pumpkin cream soup with popcorn and home smoked duck breast	13
<b>Saint Jacques poêlées d'Erquy, risotto aux champignons du moment, chlorophylle d'herbes</b> Premium fresh scallops with a mushroom risotto and a kitchen herb coulis	16
<b>Terrine de lotte et langoustines, duo de langoustines poêlées, fenouil mariné et vinaigrette de bisque</b> Monkfish and scampi terrine, two baked scampis and marinated fennel with a scampi vinaigrette	16
<b>Foie gras infusé au Coteaux du Layon et poivre de Timut, chutney de saison, brioche aux figues en petit pot *</b> Local duck foie gras with Coteaux du Layon wine and Timut pepper, seasonal chutney, fig bread baked in a miniature flower pot	16
<b>Suprême de caille rôti et cuisse confite, lentilles du Puy et potimarron, jus corsé de volaille au café</b> Baked quail fillet and slow-cooked quail's leg, green lentils from the Le Puy region with pumpkin, tasty gravy flavoured with coffee	15

**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**

## Plats... *Main courses...*

<b>Souris d'agneau confite aux épices douces et ses légumes de saison</b> Slow-cooked lamb's shank with mild spices and market fresh vegetables	23
<b>La beuchelle tourangelle : mariage de rognons et ris de veau aux champignons de saison, jus de veau crémé et sa purée de céleri *</b> Typical dish from Tours: veal kidneys, veal sweetbreads and mushrooms in a tasty gravy, celeriac purée	23
<b>Cocotte de la marée aux Saint Jacques, lotte et moules, petits légumes croquants, fumet crémé au Safran</b> Seafood casserole with scallops, monk fish and mussels, crunchy vegetables and a saffron fish sauce	23
<b>Pavé de bar, risotto de céleri au chorizo, crème légère à l'anguille fumée</b> Sea bass served with a celeriac and chorizo risotto, creamy sauce with smoked eel	22
<b>Pavé de cerf façon Rossini, choux rouge aux épices, châtaignes rôties, jus de venaison au cassis</b> Fillet of doe (deer) with baked foie gras, red cabbage with spices, baked chestnuts and a jus with blackcurrant liqueur	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

<b>Trois fromages du moment accompagnés d'une compotée de figues au Royal Combier *</b>	9
Three cheeses: local or from further away served with some tossed leaves and a fig and Royal Combier citrus liqueur compote	
<b>Tarte aux figues fraîches et crème d'amandes, glace au pain d'épices</b>	9.5
Fresh fig and almond cream tart with a scoop of homemade gingerbread ice cream	
<b>Le crémet d'Anjou aux fruits de saison *</b>	8.5
THE local dessert made with fromage frais, cream and a seasonal fruit compote	
<b>Interprétation d'une tarte au citron</b>	9
The chef's interpretation of lemon pie	
<b>L'absolution: dôme de chocolat noir garni de poires pochées, crème vanillée à l'amande, coulis de chocolat</b>	10
Heavenly: dark chocolate dome with poached pear, almond-vanilla cream, served with a chocolate coulis	
<b>Soufflé glacé au Royal Combier *</b>	8.5
Frozen soufflé with a hint of local citrus liqueur	
<b>Palette de glaces et sorbets maison</b>	8.5
Three scoops of homemade ice cream or sorbet	

**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

&

**Crémets 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-plat-dessert 29€ \* Entrée-plat-fromage 32€ \* Entrée-plat-fromage-dessert 37€**

**Œuf de poule fermier bio façon Meurette ('couilles d'âne') \***

Poached egg in local Saumur red wine sauce with smoked bacon pieces and a large crouton  
ou-or

**Soupe à l'oignon gratinée au Comté**

Traditional French onion soup with Comté cheese  
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

---

**Filet mignon de porc farci à la tapenade et à la sauge, barigoule d'artichauts**

Pork loin stuffed with black olive tapenade and sage, small artichokes cooked in white wine, garlic and lemon  
ou-or

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

Trout fillet with flaked 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 Combiér \***

Three cheeses: local or from further away served with tossed leaves and a fig and Royal Combiér 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  
ou-or

**Palette de glaces et sorbets maison**

Three scoops of homemade ice cream or sorbet

**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**



**Nos rendez-vous gourmands**  
***Gourmet discoveries***

***Samedi 9 Décembre 2017 + Samedi 13 & 27 Janvier & 10 Février 2018***

- Journée et weekend truffes - recherche de truffes noires avec diner dès 120€ pp
- **Black truffle hunt with gourmet dinner – day trip or weekend from 120€ pp**

***Dimanche 31 Décembre 2017***

- Soirée de la St Sylvestre - dîner de fête et soirée dansante avec dj et apéritif : 120€, y compris les vins 155€  
Réservez au plus tard le 30 novembre et recevrez une réduction de 10€
- **New Years' dinner and dance with dj and aperitif: 120€, including all wines 155€**  
**Book before 1<sup>st</sup> of December and receive a 10€ discount**