

Pour débiter... *Starters...*

Velouté de potimarron aux maïs éclatés et magret de canard fumé * Pumpkin cream soup with popcorn and home smoked duck breast	13
Saint Jacques poêlées d'Erquy, risotto aux champignons du moment, chlorophylle d'herbes Premium fresh scallops with a mushroom risotto and a kitchen herb coulis	16
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 de saison, brioche aux figues en petit pot * Local duck foie gras with Coteaux du Layon wine and Timut pepper, seasonal chutney, fig bread baked in a miniature flower pot	16
Suprême de caille rôti et cuisse confite, lentilles du Puy et potimarron, jus corsé de volaille au café 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...*

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 et sa purée de céleri * Typical dish from Tours: veal kidneys, veal sweetbreads and mushrooms in a tasty gravy, celeriac purée	23
Cocotte de la marée aux Saint Jacques, lotte et moules, petits légumes croquants, fumet crémé au Safran Seafood casserole with scallops, monk fish and mussels, crunchy vegetables and a saffron fish sauce	23
Pavé de bar, risotto de céleri au chorizo, crème légère à l'anguille fumée Sea bass served with a celeriac and chorizo risotto, creamy sauce with smoked eel	22
Pavé de cerf façon Rossini, choux rouge aux épices, châtaignes rôties, jus de venaison au cassis 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

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

&

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-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, gratin dauphinois et quelques légumes

Pork loin stuffed with black olive tapenade and sage, dauphinoise potatoes and some vegetables
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 1st of December and receive a 10€ discount**