



Pour débiter... *Starters...*

Asperges blanches et vertes de Val de Loire, sauce mousseline * Local green and white asparagus with our special mousseline butter sauce	15 €
Rillettes de sardines au whisky, crémeux de chou-fleur Sardines rillettes with whisky, cauliflower cream on melba toast	14 €
Risotto d'asperges et ris de veau meunière Asparagus risotto with crispy veal sweetbreads	16 €
Terrine de lotte et langoustines, duo de langoustines poêlées, fenouil mariné et sauce rouille Monkfish and scampi terrine, two baked scampis and marinated fennel with a 'rouille' sauce	16 €
Foie gras infusé au Royal Combiér, chutney de saison, brioche en petit pot* Local duck foie gras with local citrus liqueur, seasonal chutney, brioche bread baked in a miniature flower pot	16 €

Plats... *Main courses...*

Côte épaisse de cochon du Cantal, mousseline de pommes de terre à l'ail confit, carottes nouvelles Thick pork chop, potato purée with caramelised garlic, young carrots	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 €
Épaule d'agneau confite, jus d'ail et romarin, mogettes, mousseline de carottes Slow-cooked lamb's shoulder with a rosemary and garlic gravy, local white beans and a delicate carrot purée	23 €
Cocotte de la marée : lotte, bar, gambas et petits légumes croquants, fumet crémé au safran Seafood casserole: monk fish, sea bass, gambas with crunchy vegetables and a saffron fish sauce	23 €
Filets de rouget, caponnata au chorizo, tapenade et chips de Parmesan Red mullet with chilled Mediterranean vegetables and chorizo, black olive tapenade and Parmesan crisp	22 €
Pièce de boeuf Black Angus façon Rossini, pommes de terre bouchon confites Black Angus beef with baked foie gras accompanied by melt in the mouth bouchon potatoes	25 €

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	
Tartare de fraises au basilic, glace fromage blanc aux aiguilles de pin	9 €
Chopped fresh strawberries and basil and a scoop of homemade fromage frais ice cream infused with pine needles	
Interprétation d'une tarte au citron	9 €
The chef's interpretation of lemon meringue pie	
L'absolution: dôme de chocolat noir garni de fruits rouges, crème vanillée à l'amande, coulis de fruits rouges	11 €
Heavenly: dark chocolate dome with red fruit, an almond-vanilla cream and topped with a red fruit coulis	
Macaron des Abbesses : crème citron, framboises fraîches, glace au lait d'orgeat	10.5 €
Fontevraud's macaroon with lemon cream, fresh raspberries and almond milk sorbet	
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
Accord mets-bière artisanale – Food & beer pairing 3 local craft beers: blonde, blonde dorée, rousse 7.5-8.5% alcool: 21€ pp

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

Filet de saumon Label Rouge et quelques légumes - Premium pan fried salmon fillet and some vegetables

ou - or

Suprême de volaille fermière et nos frites fraîches - Farmhouse chicken breast with French fries

&

Crêmet d'Anjou, compotée de fruits de saison * - THE local dessert made with fromage frais, cream and a seasonal fruit compote

ou - or

Deux boules de glace ou sorbet maison - 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 organic egg served in Saumur red wine sauce with smoked bacon pieces and a large crouton
ou-or

Asperges du Val de Loire, sauce vierge *

Local asparagus with a Mediterranean summer vinaigrette
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, mousseline de carottes, carottes fanes et oignons nouveaux

Pork loin stuffed with black olive tapenade and sage, a delicate carrot purée, young carrots and spring onions
ou-or

Encornet en persillade à la plancha, risotto d'asperges

Grilled squid with garlic and parsley butter, asparagus risotto
ou-or

Daube de bœuf aux olives et ses quelques légumes du marché

Beef cheek stew cooked with local red wine and olives served with some market fresh vegetables

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 meringue 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

Accord mets-bière artisanale – Food & beer pairing 3 local craft beers: blonde, blonde dorée, rousse 7.5-8.5% alcool: 21€ pp