



Pour débiter... *Starters...*

Crèmeux de panais aux pommes, chips de poitrine de cochon, brunoise de pomme verte Parsnip cream soup with Granny Smith apple and pork belly crisp	14 €
Risotto de céleri rave et ris de veau meunière Celeriac 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 with marinated fennel and a 'rouille' sauce	16 €
Foie gras infusé au Royal Combiér, chutney de saison, brioche en petit pot * Local duck foie gras with a hint of local citrus liqueur, seasonal chutney, brioche bread baked in a miniature flower pot	16 €
Escargots en persillade, petits légumes sur leur feuilletage, jus de viande * Snails with garlic-parsley butter on puff pastry with crunchy vegetables and a meat gravy	16 €

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 locale – Food & beer pairing 3 local craft beers: blonde, blonde dorée, rousse, blanche, épautre 7.5-8.5% alcool: 21€ pp

Plats... *Main courses...*

Épaule d'agneau confite, jus d'ail et romarin, légumes aux saveurs d'un tajine Slow-cooked lamb's shoulder with a rosemary and garlic gravy, tajine style vegetables with delicate spices	23 €
Côte épaisse de cochon du Cantal, crémeux de potimarron, ail confit, carottes nouvelles Thick pork chop, pumpkin purée with caramelised garlic, young carrots	23 €
La beuchelle tourangelle : mariage de rognons et ris de veau aux champignons de nos caves, jus de veau crème et sa purée de céleri * Typical dish from Tours: veal kidneys, veal sweetbreads and local mushrooms in a tasty gravy, celeriac purée	23 €
Cocotte de la marée : Saint Jacques, bar, lotte, carotte et salsifis, champignons, fumet crème au safran Seafood casserole: scallop, sea bass and monk fish with carrot, salsify, mushrooms and a saffron fish sauce	23 €
Saint Jacques juste saisies, salsifis, sabayon à l'orange et au curry Pan fried scallops, salsify, orange & curry sabayon	23 €
Filet de cerf façon Rossini, sauce grand veneur, pommes de terre bouchon confites * Deer filet with baked foie-gras accompanied by melt-in-the-mouth bouchon potatoes and hunter's gravy	25 €

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 locale – Food & beer pairing 3 local craft beers: larger, sun kissed lager, red, white 7.5-8.5% alcohol: 21€ 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 figes 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

Brioche comme un pain perdu, marmelade de kumquat, glace fromage blanc aux aiguilles de pin, réduction de vin chaud * 9 €
Toasted brioche bread, homemade fromage frais ice cream infused with pine needles, kumquat marmalade, mulled wine sauce

Interprétation d'une tarte au citron 9 €
The chef's interpretation of lemon meringue pie

L'absolution: dôme de chocolat noir garni de poires, crème vanille à l'amande, sauce chocolat à la poire 11 €
Heavenly: dark chocolate dome with pear, vanilla-almond cream topped with a chocolate-pear sauce

Comme un opéra à la mangue et aux fruits de la passion 10 €
Mango and passion fruit chocolate cake

Palette de glaces ou sorbets maison 9 €
Three scoops of homemade ice cream or sorbet
Glaces - vanille, pistache, café, chocolat noir, fromage blanc aux aiguilles de pin, cannelle
Sorbets - fruits de la passion, citron, fraise, framboise

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, blanche, épautre 7.5-8.5% alcool: 21€ pp

Pour les enfants jusqu'à 10 ans... *Junior menu up to 10 years of age... 15€*

Petit filet de bar et quelques légumes - Pan fried sea bass and some vegetables

ou - or

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

&

Crêmet d'Anjou au fruit de saison * - THE local dessert made with fromage frais, cream and fruit

ou - or

Deux boules de glace ou sorbet maison - Two scoops of home made 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

Soupe à l'oignon gratinée au Comté

French onion soup with Comté cheese
ou-or

Saumon Label Rouge fumé maison, légumes à l'aigre-doux, crème citronnée à l'aneth

Premium home smoked salmon, crunchy sweet & sour vegetables, lemon and dill cream

Filet mignon de porc farci aux fruits secs, crème de butternut, cromesquis de polenta

Pork loin stuffed with dried fruits, butternut cream and polenta fritter
ou-or

Encornet en persillade à la plancha, risotto de fenouil

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

Civet de sanglier des chasseurs, tagliatelles au citron

Wild boar stew with local red wine served with lemon tagliatella

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 your dessert at the same time as your main course

Crémet d'Anjou aux pruneaux pochés au vin rouge de Saumur

THE local dessert made with fromage frais, cream, prunes poached in local red wine
ou-or

Baba au rhum, crème légère aux agrumes

Baba cake with rum served with a light citrus cream
ou-or

Tarte Tatin aux poires, crème fraîche

Pear 'tarte Tatin' with a dollop of fresh cream

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, blanche, épautre 7.5-8.5% alc.: 21€ pp