

EXEMPLE DE MENU
Menu terroir –
Local speciality menu

Tartine de chèvre de la Touraine aux petits légumes
Local goat's cheese bruschetta with crispy vegetables

Ou-Or

La Gouline :

Tourte angevine aux rillauds, champignons,
échalottes, chenin blanc, fromage & crème

*La Gouline: a small local pie with mushrooms, rillauds (=pork), shallots,
Saumur white wine, cheese & cream sauce*

Pavé de cabillaud, petits légumes, risotto au safran de Madame Lefort
Cod with today's vegetables, risotto with local saffron

Ou-Or

Côte de cochon épaisse Roi Rose de Tours, beurre à l'ail noir et légumes du moment

*Thick pork chop of local Roi Rose de Tours pigs,
butter with black garlic and today's vegetables*

Trio de fromage d'ici et ailleurs (+9€)

Selection of three French cheeses, some local some from further away

Parfait glacé au Royal Combier
*Dome of homemade ice-cream with a dash
of Royal Combier citrus liqueur from Saumur*

Ou-Or

Crémet d'Anjou aux fruits de saison

Crémet d'Anjou: THE local dessert with cream, fromage frais and seasonal fruit

*

Votre forfait Bacchus comprend :

une dégustation-découverte de deux apéritifs au choix parmi:
Soupe Angevine, Guignolet d'Anjou, Coteaux du Layon ou Crémant de Loire

OU

Accord mets-vin de deux verres à table

Bon appétit!