

RESTAURANT LE PLANTAGENËT

DÉJEUNER



ENTRÉES

Soupe à l'oignon 10.5€
gratinée au Comté

La Gouline Angevine 11€
tourte aux rillauds, chenin blanc,
champignons, crème de tomme

Foie gras mi-cuit 16€
chutney d'ananas, brioche maison

Oeuf bio en meurette 9.5€
façon Saumuroise

Hareng pommes à l'huile 8.5€
pommes de terre fondantes,
oignons pickles

Terrine retour de chasse 9.5€
confit d'oignons, cornichons,
verdurette & pain grillé



PLATS

Côte de cochon épaisse 18€
grillée à l'ail noir, écrasé de pommes de terre,
quelques légumes de saison

Paleron de Black Angus 18€
frites maison, sauce Béarnaise

Tête de veau sauce ravigote 16€
pommes de terre à l'anglaise

Saint Jacques juste snackées 18€
aux poireaux, crème au chenin et zestes de citron

Cocotte de la mer 17€
sous son dôme feuilleté: lotte, Saint Jacques, saumon,
velouté safrané, légumes du moment

Civet de sanglier 16€
tagliatelles fraîches aux zestes de citron



DESSERTS

Trio de fromages de nos belles régions 9€

Crêpes Suzette 8€

Le Crémet d'Anjou 7€
LE dessert régional aux fruits de saison

Café gourmand 9€
panacotta au rhum, macaron, sorbet passion

Baba au rhum 8€
sauce passion-ananas, ananas caramélisés

Absolution aux poires 8€
crème mascarpone vanillée à la Poire Williams

Horaires de service : 12h-14h. Prix TTC service compris
Viandes d'origine Française ou Européene

