

RESTAURANT LE PLANTAGENËT

DÎNER

••••

ENTRÉES

Soupe à l'oignon 12€
gratinée au Comté

La Gouline Angevine 13€
tourte aux rillauds, chenin blanc,
champignons, crème de tomme

Foie gras mi-cuit 18€
chutney d'ananas, brioche maison

Oeuf bio en meurette 12€
façon Saumuroise

Hareng pommes à l'huile 11.5€
pommes de terre fondantes,
oignons pickles

Terrine retour de chasse 11.5€
confit d'oignons, cornichon,
verdurette & pain grillé



PLATS

Côte de cochon épaisse 22€
grillée à l'ail noir, écrasé de pomme de terre,
quelques légumes de saison

Paleron de Black Angus 23€
frites maison, sauce Béarnaise

Tête de veau sauce ravigote 21€
pommes de terre à l'anglaise

Saint Jacques juste snackées 23€
aux poireaux, crème au chenin et zestes de citron

Cocotte de la mer 22€
sous son dôme feuilleté: lotte, Saint Jacques, saumon,
velouté safrané, légumes du moment

Civet de sanglier 20€
tagliatelles fraîches aux zestes de citron

••••

DESSERTS

Trio de fromage de nos belles régions 10€

Crêpes Suzettes 10€

Le Crémet d'Anjou 9€
LE dessert régional aux fruits de saison

Café gourmand 10€
panacotta au rhum, macaron, sorbet passion

Baba au rhum 10€
sauce passion-ananas, ananas caramélisés

Absolution aux poires 10€
crème mascarpone vanillée à la Poire Williams

Horaires de service : 19h-20h30 Vendredi et samedi : 19h-21h00
Prix TTC service compris. Viande d'origine Française ou Européenne