

# LE PLANTAGENET

••••

## L'ARDOISE DU TERROIR

Menu à 35€

### La Gouline

tourte aux rillauds, champignons, chenin, crème de tomme

### Le suprême de volaille à l'Angevaine

comme une fricassée crémée, au vin d'Anjou, mousseline de céleri

### Le Crémét d'Anjou

LE dessert régional aux fruits de saison

## ENTRÉES

Foie gras mi-cuit 18  
chutney de pruneaux,  
toast de pain de campagne grillé

Soupe à l'oignon 12  
gratinée au Comté

Asperges du Val de Loire 12  
sauce grenobloise

Sardines de garde 11  
millésimées 2018/2019  
beurre AOP demi-sel

Terrine des copains 10  
confit d'oignons, cornichons,  
verdurette, pain de campagne grillé

## SALADES

Salade César 15  
poulet, Parmesan, sauce César,  
anchois, tomates, salade romaine,  
olives

Salade de chèvre chaud 13  
fromage de chèvre, croûtons, sucrine,  
noix, miel, vinaigrette à l'huile de noix



## PLATS

Notre burger du boucher 18

boeuf Charolais façon bouchère (180g), Cheddar, tomate, oignon, bacon grillé, ketchup maison, Béarnaise, frites fraîches

La pièce de boeuf (220g) 22

sauce maison au choix : Béarnaise - Beurre d'herbes fraîches - Chimichuri, frites fraîches

Filet de bar, sauce vierge au citron confit 21

tian de légumes à la provençale

Encornets grillés au beurre d'herbes à la plancha 21

riz safrané au chorizo comme une paëlla

Tartare de boeuf Charolais 17

façon bouchère (180g) et ses frites fraîches

Côte de cochon épaisse, jus court au vinaigre de Xéres 19

purée de pomme de terre à l'ail noir

••••

## DESSERTS

Trio de fromage de nos belles régions 10

Baba au rhum 10  
crème Chantilly à la vanille

Le Crémét d'Anjou 10  
Le dessert régional aux fruits de saison

Crème Catalane caramélisée 8  
cannelle et citron

Tarte tatin 10  
crème Chantilly à la vanille

Café gourmand 10  
expresso Lavazza, cannelé, crème Catalane, macaron, sorbet passion

Horaires de service : 12h-14h & 19h-20h30  
Prix en Euros TTC service compris  
Viande d'origine Française ou Européenne

