



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 33cl each: blonde, blonde dorée, blanche, épautre 21€ pp

Pour débiter... *Starters...*

Crémeux de carottes au gingembre et coriandre, pickles de carottes, brunoise de magret de canard fumé Fine cubes of smoked duck breast on a delicate carrot purée with fresh ginger and coriander seeds, pickled carrots	15 €
Carpaccio de tomates anciennes au basilic, croustis de mozzarella di bufala Carpaccio of different types of tomato with basil and a mozzarella di bufala fritter	15 €
Tartare de daurade à la mangue, crème fouettée anisée Raw sea bream with mango accompanied by a savoury cream with aniseed	16 €
Terrine de foie gras de canard farci au confit de canard, abricots et pistaches, chutney d'abricots et ananas, brioche aux figues maison en petit pot * Local duck foie gras with a centre of confit de canard, pistachios and apricots accompanied by an apricot-pineapple chutney, home baked brioche bread with figs served in a miniature flower pot	17 €
Ris de veau meunière sur une crème de petits pois, jus de veau à la fève de tonka Crispy veal sweetbreads with fresh garden pea purée and a tasty gravy with tonka bean spice	17 €

Plats... *Main courses...*

Pavé de bar en écaille de chorizo, mousseline de pomme de terre, fenouil croquant au poivre de Timut, beurre blanc aux herbes	23 €
Sea bass with chorizo, a delicate potato purée and crunchy fennel with Timut pepper accompanied by a herb & butter sauce	
Magret de canard, crémeux de betterave, jus à la framboise, caviar d'aubergine	23 €
Duck breast with creamy beetroot, raspberry gravy, egg plant purée with garlic	
Cocotte de la marée sous son dôme feuilleté : bar, daurade, saumon, carottes, céleri rave, champignons, fumet crémé au safran	24 €
Seafood casserole: sea bass, sea bream, salmon, carrot, celeriac, mushrooms and a saffron fish sauce	
La beuchelle tourangelle : mariage de rognons et ris de veau aux champignons de nos caves, jus de veau crémé et sa purée de céleri *	24 €
Typical dish from Tours: veal kidneys, veal sweetbreads and local mushrooms in a tasty gravy, celeriac purée	
Paleron de Black Angus, piperade et pommes de terre château à l'ail noir	24€
Black Angus beef, bell pepper piperade, château potatoes with black garlic	
Souris d'agneau laquée aux épices douces, polenta crémeuse et légumes du moment	24 €
Lamb shank with mild spices, creamy polenta and today's vegetables	

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 et sa verdurette * Three cheeses: local or from further away served with some tossed leaves	9 €
Duo de fraises et rhubarbe confite, pana cotta à la vanille Combination of strawberries and rhubarb served on a vanilla pana cotta	9 €
L’Absolution: dôme de chocolat noir garni de fruits rouges, crème vanille, sauce aux fruits rouges Heavenly: a dark chocolate dome with red fruit, vanilla cream, red fruit sauce	12 €
Moelleux chocolat-menthe aux fruits frais Chocolate cake with liquid mint centre and fresh fruit	10 €
Fraîcheur de fraises au sirop et sorbet verveine Fresh strawberries in a light verbena syrup served with a scoop of verbena sorbet	9 €
Abricots rôtis sur un sablé breton, crème légère au romarin Baked apricots on a pure butter biscuit with a rosemary cream	10 €

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

Petit filet de saumon et quelques légumes - Small portion of pan fried salmon and some vegetables

ou - or

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

&

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

ou - or

Deux boules de glace ou sorbet - Two scoops of 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, Irlande, 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 32€ * Entrée-plat-fromage 34€ * Entrée-plat-fromage-dessert 39€

Soupe de melon à la menthe poivrée, granité au Coteaux du Layon *

Melon soup with peppermint and a refreshing Coteaux du Layon wine granité

ou-or

La Gouline : tourte angevine aux champignons, rillauds, échalote, chenin blanc et crème *

Local pie with mushrooms, rillauds (=pork), shallots, local white wine, cheese and cream sauce (hot starter)

ou-or

Saumon fumé maison, crème citronnée à l'aneth, légumes façon pickles

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

Comme un navarin de porc, chorizo et olives, légumes primeurs

Pork, chorizo and olive stew with market fresh vegetables

ou-or

Encornet en persillade à la plancha, risotto à la piperade

Grilled squid with garlic and parsley butter, risotto with bell pepper

ou-or

Suprême de volaille aux langoustines, fumet crémé au safran et son jardin de légumes

A classic French surf & turf: farm house chicken breast with scampi, saffron & cream sauce, today's vegetables

Assiette de trois fromages d'ici et ailleurs et sa verdurette *

Three cheeses: local or from further away served with tossed leaves

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 fruits de saison *

THE local dessert made with fromage frais, cream, fresh fruit

ou-or

Cheesecake au citron vert, coulis de fruits rouges

Lime cheesecake with a red fruit coulis

ou-or

Comme une forêt noire en verrine

Black forest gateau served in a jar

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