

DÉJEUNER BISTRO

RESTAURANT LE PLANTAGENËT

ENTRÉES

Tartare de bar 10

pamplemousse, coriandre,
gingembre frais, citron vert,
huile d'olive, graines de lin

Velouté de butternut
aux saveurs d'automne 9.5

croustillant de lard,
crème fouettée au lard fumé

La Gouline Angevine 10.5

tourte aux rillauds, chenin blanc,
champignons, échalottes,
crème de tomme de vache

Crumble de chèvre chaud 9.5

pomme et raisins

Duo de saumon: 9.5

fumé et carpaccio au yuzu,
légumes pickles,
crème légère au wasabi

Foie gras mi-cuit 16

brioche maison, chutney de saison

SALADES

Salade César 15

poulet, Parmesan, sauce César,
anchois, tomates cerise, olives,
salade romaine

Salade Automnale 16

magret fumé, gésiers confits,
foie gras, poire, noix, mesclun,
vinaigrette à l'ancienne



PLATS

Pavé de saumon 15

snacké au soja et gingembre, sauce hollandaise
au citron vert, légumes du marché

Côte de cochon épaisse 16

grillée à l'ail noir, quelques légumes de saison

Notre burger du boucher 15

boeuf Charolais, Comté, tomate, oignon,
bacon grillé, ketchup maison, frites fraîches

Tartare de boeuf Charolais 17

façon bouchère 180g et ses frites fraîches

Noix de Saint Jacques juste snackées 17

risotto dans l'esprit d'une paëlla

Cocotte de la mer 17

lotte, Saint Jacques, velouté safrané,
légumes du moment

Civet de sanglier 15

tagliatelles fraîches aux zestes de citron

DESSERTS

Duo de fromage d'ici et d'ailleurs 7

quelques raisins

Café gourmand 8

cannelé, macaron, sorbet passion

Crêpes Suzette flambées au Royal Combiér 8

Feuilletine aux deux chocolats 7

Crémet d'Anjou 7

pruneaux au vin rouge épicé, notre dessert régional

Absolution aux poires 8