

# DÎNER

RESTAURANT LE PLANTAGENËT

## "POURQUOI PAS?"

Menu à 45€

Foie gras de canard mi-cuit

ou

Carpaccio de saumon au yuzu,  
huile de graines de citrouille, sauce soja

Filet de boeuf Rossini,  
légumes de saison

ou

Cocotte de la mer

Absolution aux poires

ou

Pavlova à la crème de marrons,  
rhum et marrons

ou

Saumur brut gourmand

Accord mets-vins 18  
3 verres 12cl pp

## ENTRÉES

Tartare de bar 12

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

Velouté de butternut  
aux saveurs d'automne 11.5

croustillant de lard,  
crème fouettée au lard fumé

La Gouline Angevine 12.5

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

Crumble de chèvre chaud 11.5

pomme et raisins

Duo de saumon: 12

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

Foie gras mi-cuit 18

brioche maison, chutney de saison



## PLATS

Pavé de saumon 19

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

Côte de cochon épaisse 21

grillée à l'ail noir, quelques légumes de saison

Beuchelle tourangelle 23

ris et rognon de veau, champignons, jus de veau crémé,  
purée de pommes de terre au céleri

Salade Automnale 19

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

Tartare de boeuf Charolais 19

façon bouchère 180g et ses frites fraîches

Noix de Saint Jacques juste snackées 21

risotto dans l'esprit d'une paëlla

Cocotte de la mer 21

lotte, Saint Jacques, saumon, velouté safrané,  
légumes du moment

Civet de sanglier 19

tagliatelles fraîches aux zestes de citron

## DESSERTS

Trio de fromage d'ici et d'ailleurs 10

quelques raisins

Café gourmand 10

cannelé, macaron, sorbet passion

Crêpes Suzette flambées au Royal Combiér 11

Feuilletine aux deux chocolats 9

Crémet d'Anjou 9

pruneaux au vin épicé, notre dessert régional

Absolution aux poires 10

Moyens de paiement: visa, mastercard, amex, espèces, chèques vacances ancv  
Tarifs en € ttc - tva et service compris - viande d'origine européenne - horaires: 19h-20h30