

# *Le Plantagenêt*

Restaurant

## **Menu terroir 34€** *Local speciality menu*

Tartine de chèvre de la Touraine aux petits légumes  
*Local goat's cheese bruschetta wit crispy vegetables*

**Ou-Or**

La Gouline: Tourte angevine aux rillauds, champignons,  
échalottes, chenin blanc, fromage & crème  
*La Gouline: a small local pie with mushrooms, rillauds (=pork), shallots,  
Saumur white wine, cheese & cream sauce*

\*\*\*\*

Pavé de cabillaud, petits légumes, risotto au safran de Madame Lefort  
*Cod with today's vegetables, risotto with local saffron*

**Ou-Or**

Côte de cochon épaisse Roi Rose de Tours, beurre à l'ail noir et légumes du moment  
*Thick pork chop of local Roi Rose de Tours pigs,  
butter with black garlic and today's vegetables*

**Ou-Or**

Fricassée de volaille angevine, sauce aux champignons, crème et cidre  
et quinoa d'Anjou  
*Chicken from Anjou with a mushroom, cream and cider sauce,  
quinoa from the region*

\*\*\*\*

Aumonière de chèvre de Touraine au miel et sa petit verdurette (+6€ pp)  
*Crispy parcel of local goat's cheese and honey served with a side salad*

\*\*\*\*

Parfait glacé au Royal Combier  
*Dome of homemade ice-cream with  
a dash of Royal Combier citrus liqueur from Saumur*

**Ou-Or**

Crémet d'Anjou aux fruits de saison  
*Crémet d'Anjou: THE local dessert with cream, fromage frais and seasonal fruit*

Forait boissons: apéritif Soupe Angevine et amuse bouche, 2 verres de vin de Loire &  
expresso Lavazza +15€ pp

Minimum 12 personnes - prix du menu hors boissons  
Menu unique pour tous les convives sauf allergie ou régime signal à l'avance