

Nos suggestions de menu à 25€ et 29€ - dès 15 convives

Le prix/la composition du menu s'applique à l'ENSEMBLE des convives, sauf en cas de régime/allergie signalé 15 jours à l'avance

For groups of at least 15 guests our chef suggests...

Group rate applies when choosing an identical menu/drinks package for all guests except for allergies/diets indicated when booking



Menu 25€

Entrées - Starters

- Tartare de saumon frais à la mélisse et citron vert ou
Raw salmon 'tartare' with lemon balm and fresh lime or
- Escabèche de maquereau au vin blanc de Saumur ou
Mackerel marinated in white Saumur wine and condiments or
- Terrine du moment maison, compotée d'oignons rouges au cassis Combier ou
Pâté of the season, red onion compote with crème de cassis Combier or
- Soupe selon saison
Velouté de fleur de Bretagne, croustillant de jambon de Vendée (toute l'année) ou Gaspacho de tomates (avril-octobre) ou Velouté de potiron, éclats de noisettes (novembre-février)
Home made soup according to the season
Cauliflower soup with crispy smoked Vendée ham (all year) or Tomato gazpacho (April-October) or Cream of pumpkin with hazelnut brittle (November-February)

Plats – Main courses

- Bœuf Bourguignon et légumes du marché ou
French beef 'hot pot' with market fresh vegetables or
- Brandade de morue fraîche, ail en chemise confite et sa verdurette ou
Oven baked salted cod with potato purée, baked garlic and some tossed leaves or
- Dos de merlu, jus au thym, mousse de courgettes et écrasée de pommes de terre ou
Filet of hake, thyme gravy, courgette mousse and potato purée or
- Suprême de poulet façon basquaise, son riz créole et carottes mi-confites ou
Basque style chicken breast with 'créole' style rice and caramelized carrots or
- Pièce de veau confite au vin rouge de Saumur, jus aux herbes, pâtes fraîches
Slow cooked veal in Saumur red wine, herb gravy and fresh pasta

Desserts

- Parfait glacé au Royal Combier et son petit croustillant au sésame ou
Ice cream with local Royal Combier liqueur with a puff pastry wafer topped with sesame seeds or
- Gourmandise aux deux chocolats, coulis de fruit ou
Duo of chocolate mousse served with a fruit coulis or
- Trio de mini desserts ou
Three mini desserts or
- Crêmet d'Anjou aux fruits de saison (LE dessert régional à base de crème, fromage blanc, fruits)
Crêmet d'Anjou with seasonal fruit (THE local dessert made with cream, fromage frais and fruit)

Menu 29€

Entrées - Starters

- Carpaccio de bœuf, copeaux de Parmesan, roquette ou
Beef carpaccio with Parmesan cheese and rocket leaves or
- Fraîcheur de chèvre de Touraine aux fines herbes ou
Local goats cheese mousse with chives or
- Rémoulade de céleri, pomme vert et magret de canard fumé maison ou
Combination of celeriac, Granny Smith's apple and home smoked duck breast or
- Combinaison de surimi, avocat, pamplemousse et jeunes pousses de salade ou
Combination of avocado, surimi, grapefruit and tossed leaves or
- Saumon fumé par nos soins et sa crème aigrette
Home smoked salmon with a cream sauce

Plats – Main courses

- Parmentier de cuisse de canard et sa verdurette ou
Duck 'shepards' pie and tossed leaves or
- Poisson du marché, légumes rôtis à la Provençale ou
Catch of the day with provençal vegetables or
- Navarin d'agneau, méli-mélo de légumes ou
Lamb stew with market fresh vegetables or
- Pavé de saumon à l'unilatéral, beurre d'agrumes et tagliatelles fraîches ou
Salmon steak, citrus butter and fresh tagliatella pasta or
- Mignon de porc, sauce aux pruneaux et gratin dauphinois
Pork medallion with prune sauce, potato gratin

Desserts

- Tarte tatin aux pommes et son coulis de caramel au beurre salé ou
Upside down apple tart topped with a salted butter caramel or
- Entremet mousse de griottes et mascarpone, crème anglaise maison ou
Mascarpone and cherry mousse served with homemade thin custard or
- Tartelette citron-meringuée ou
Individual lemon meringue pie or
- Café gourmand avec trois mini desserts ou
An espresso accompanied by three mini desserts or
- Vacherin revisité à la framboise et pamplemousse rose, coulis de fruits exotiques
Raspberry and pink grapefruit sorbet served with tiny meringues and tropical fruit coulis

SUPPLEMENT FROMAGE – ADDITIONAL CHEESE COURSE

- Duo de fromages AOC et sa verdurette à l'huile de noisettes et sel de Guérande + 6€ pp ou
Two French cheeses, rocket leaves drizzled with hazelnut oil and flakes of Guérande salt +6€ pp or
- Aumônière de chèvre de Touraine et quelques pousses insolites +5€ pp
Goat's cheese from Touraine in filo pastry served with mixed tossed leaves +5€ pp

FORFAIT BOISSONS – DRINKS OPTIONS

- Apéritif local 'Soupe Angevine' & amuse-bouche + 2 verres de vin de Loire, café & mignardise: +14€ pp
Local sparkling apéritif with appetizer, 2 glasses of Loire Valley wine, espresso & sweet treat: +14€ pp
- Apéritif kir vin blanc (pétillant) & amuse-bouche, ¼ de vin en carafe, café & petit chocolat: +10€ pp
Local (sparkling) kir with appetizer, 25cl of wine in carafe, espresso & mini chocolate: +10€ pp
- 1/4 de vin en carafe et café & petit chocolat: +8€ pp
25cl of wine in carafe and coffee & mini chocolate: +8€ pp

