








A La Carte

L'Entrée

- 
23€
 - Foie gras de canard parfumé au Jarnières, cuit au torchon, pain maïs grillé
 - Duck foie gras terrine flavoured with Jarnières wine, served with toasted corn bread
- 
18€
 - Salade gourmande du Relais de Ronsard aux saveurs automnales
 - House gourmet salad with flavours of Autumn
- 
23€
 - Duo de Foie Gras "en chaud et froid" et son chutney pommes et coings
 - Foie Gras "hot & cold" a slice of foie gras terrine and hot foie with apple & quince chutney
- 
14€
 - Tarte fine aux légumes racines, jambon sec et tome sarthoise
 - Root vegetable puff pastry tart with local tome Sarthoise cheese and dried ham
- 23€
 - Tartare de Saint Jacques au jus d'huitres, citron vert et épice tandoori
 - Tatare of Scallops with oyster & lime juice with a little tandoori spice
- 9/18€
 - 6 ou 12 Huitres fine de Claire N°3 et ses accompagnements
 - 6 or 12 Oysters « fine de Claire N°3 » with rye bread
- 7,50€/15€
 - Gros escargots farçis au beurre d'ail 6 ou 12
 - Large snails stuffed with garlic butter
- 18€
 - Croustillant de gambas parfumé aux brunoises de légumes et herbes fraîches
 - Large prawns in a crispy parcel with a vegetable « brunoise » and garlic and fresh herbs
- 
12€
 - Terrine de gibier et sa confiture d'oignons au pineau d'aunis
 - Game terrine with onions and pineau aunis jam
- 
14€
 - Terrine de champignons et courgettes, crème de Persil simple
 - Wild mushroom & courgette terrine with a parsley cream
- 
18€
 - Mille feuilles de Betterave, crème de chèvre et jambon de montagne
 - Beetroot mille feuille with a goat cheese cream and dried ham

LE PLAT PRINCIPLE

LE VIANDE

- **Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise (France, Charolais)**

Filet of Charolais beef with béarnaise sauce

25€
- **Noisettes de veau rôties, tome Sarthoise et poitrine fumée, sauce foie gras**

Roasted pieces of veal, with local tome Sarthoise cheese, smoked pork belly and a foie gras sauce

18€
- **Carré d'agneau rôti en persillade (Union Européenne)**

Roasted rack of lamb with a persillade crust of parsley, garlic and fresh herbs

23€
- **Ris de Veau Braisé aux champignons et graine de moutarde (Union Européenne)**

Veal sweetbreads in a mushroom and wholegrain mustard sauce

26€
- **Pièce de Bœuf grillée au poivre vert (Charolais, France)**

Charolais Sirloin steak with green peppercorn sauce

16€
- **Blanquette de veau de nos régions "à l'ancienne" et petits légumes de saison**

Veal stew in a white wine and cream sauce with seasonal vegetables

19€
- **Noix de joue de porc façon Bourguignonne**

Tender pork pieces in a rich red wine "bourguignonne" sauce

17€

LE POISSON

- **Poisson du marché à notre idée - fish of the day**

22€
- **Aile de raie à la coriandre et tomate confite**

Skate wing with coriander and confit tomatoes

16€
- **Noix de Saint jacques rôties à la plancha**

Roasted Scallops served with sauce of the day and seasonal vegetables

24€
- **Brochette de Gambas flambées aux Whisky et ses deux sauces**

Skewer of King Prawns flambéed in Whisky served with vegetable rice and sauces

25€

Le Chariot de Fromages et sa Salade Verte A selection from the cheese chariot with green salad

- Le Chariot de Fromages 6,00€
- La Petite Verdure 2,50€

Le Dessert

* à commander en début du repas – *please order at the beginning of the meal

- Crème Brûlée "maison" à la cassonade 7€
Crème brûlée
- Café Gourmand du Relais de Ronsard * 7€
Café Gourmand, 3 small tasters of our desserts served with an espresso*
- Délice de Ronsard aux 3 parfums et chocolat chaud 7€
Our house dessert, genoise sponge and 3 flavours of ice cream with hot, dark chocolate sauce and toasted almonds
- Tarte fine amandine aux pommes et sa glace caramel beurre salé* 7,50€
Puff pastry tart with apples, almonds and salted caramel ice cream
- Flambé de fruits frais au Rhum accompagné de son sorbet * 8€
Fresh fruit flambéed in rum served with passion fruit sorbet*
- Profiteroles aux 3 parfums et chocolat chaud 7€
Profiteroles filled with vanilla, pistachio & coffee ice-creams and a hot, dark chocolate sauce
- Panaché de quatre sorbets 6€
A coupe of four sorbets
- Tarte tatin pommes et coings et sa glace vanille 6,60€
Apple & quince tart tatin with vanilla ice-cream