

Menu Découverte

39€

Entrée

- Salade Gourmande du Relais Terre et Mer / House Land and Sea Gourmet Salad
- 12 Escargots au farçis Beurre d'Ail/ 12 Snails in Garlic Butter
- La Salade Océane aux saveurs asiatiques/ Ocean Salad with Asian Flavours
- Foie Gras de Canard parfumé au Jasnières, cuit au torchon, pain maïs grillé /
Foie Gras terrine marinated in Jasnières wine with toasted corn bread
- Duo de Foie Gras en chaud et froid, compote de rhubarbe /
Hot and cold Foie Gras served with a rhubarb compote

Le Plat Principal

- Filet de boeuf grillé et sa Sauce Béarnaise / Fillet of beef with Béarnaise Sauce
- Brochette de Gambas flambées au Whisky et ses deux sauces /
Skewer of King Prawns flambéed in Whiskey with two sauces
- Sole de Petit Bateau à la plancha, sauce Beurre Blanc /
Whole griddled Sole « little boat » with a Beurre Blanc sauce
- Suprême de poulet de « la Ferme du Ragot » rôti aux petits légumes printanières /
Roasted local farm Chicken suprême with spring vegetables
- Ris de Veau braisé au cumin et champignons /
Veal sweetbreads braised in a mushroom and turmeric sauce
- Poisson du Marche à notre idée / Fish of the day



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

Le Dessert

- Délice de Ronsard, Chocolat Chaud et amandes grillées / Génoise Sponge with three flavours of
Ice-cream, a hot chocolate sauce and toasted almonds
- Café gourmand du Relais de Ronsard /
3 small tasters of our desserts served with an espresso
- Crème Brûlée à la Cassonade / Crème brûlée
- Fruits flambées à la Mandarine Impériale et son sorbet /
Fresh fruits flambéed with mandarin liqueur served with a ball of sorbet
- Tulipe de Sorbets et son Coulis de Fruits Rouges /
Basket of Sorbets and fresh fruits with red fruit coulis
- Tarte fine aux Pommes et sa boule de glace Caramel Beurre Salé /
Puff pastry apple tart with Salted Caramel ice cream