



# Menu Touristique

## Entrée

32€

- 6 Gros Escargots farçis Beurre d'Ail  
6 Large Snails with Garlic Butter
- Salade Printanière aux asperges vertes, son œuf mollet et copeaux de foie gras  
Springtime salad with asparagus, a soft boiled egg and shavings of foie gras
- Terrine du moment avec son chutney pomme carotte  
Home made Terrine with apple and carrot chutney
- Trilogie de betterave, crème de chèvre parfumée à l'huile de noisette et juliennes de jambon sec  
Trilogy of Beetroot with a goats cheese and hazelnut oil cream and cured ham julienne
- Emincé de maquereaux mariné au gingembre et citron , bouquet de jeunes pousses de salade  
Ginger and lemon marinated mackerel with mixed young leaf salad



## Le Plat Principal

- Fricassée de poulet de « la Ferme du Ragot » au Jasnières  
Local farm Chicken fricassée in a Jasnières white wine Sauce
- Faux Filet grillé sauce Marchand de vin  
Grilled Sirloin of Beef with a red wine sauce
- Dos de Cabillaud rôti en croûte d'herbes fraîches  
Filet of Cod roasted in a fresh herb crust
- Poisson du Marché 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 (A commander avant le repas)

- Crème Brûlée à la Cassonade  
Crème Brulée
- Croquant aux deux chocolats  
Dark & white chocolate croquant
- Tarte tatin et sa boule de glace vanille  
Tarte tatin with vanilla ice cream
- Panna cotta aux fraises et son sorbet fraise  
Strawberry panna cotta with strawberry sorbet

