HOTEL DE FRANCE

# Menu Touristique 35€

## Entrée

Carpaccio de tomates anciennes, œuf poché et fromage de chèvre
Terrine de volaille maison et son confit d'oignons
6 gros escargots farçis au beurre d'ail
Saumon mariné au citron vert et crème fouettée à l'aneth

## Plat Principal

Marmite Sarthoise et ses légumes parfumée au Jasnières
Fricassée de volaille de « la Ferme du Ragot » aux poivrons doux
Pièce du boucher, sauce Marchand de vin
Filet de Dorade Royale rôtie aux agrumes
Poisson du marché au goût du jour

## Le chariot de fromages et sa salade verte

## Dessert

Crème brûlée au Baileys
Panaché de sorbets
Pavlola aux fruits frais et son sorbet ananas
Dôme framboise et chocolat blanc, et son coulis framboise

HOTEL DE FRANCE

# Menu Touristique 35€

## Starter

Carpaccio of heritage tomatoes with goat's cheese and a poached egg
Chicken and Pork terrine with Port and Armagnac with onion confit
6 large snails with garlic butter
Salmon marinated with lime with a dill cream

## Plat Principal

Local speciality, Chicken rabbit and ham stew with a cream and local 'Jasnières' wine sauce
Local free range roasted chicken pieces 'fricassée' with sweet peppers
'Butcher's choice' steak with red wine sauce
Filet of sea bream roasted with citrus
« Fish of the day »

## A selection from the cheese trolley and dressed leaves

## Dessert

Baileys Crème brûlée
Mixed fruit sorbets
Pavlova with fresh fruits and pineapple sorbet
Raspberry and white chocolate dome with a raspberry coulis