

A La Carte

Entrées

- 9 Huîtres chaudes, brunoise de Butternut et sabayon au Jasnières **18€**
9 Roasted oysters with butternut squash and local 'Jasnières' white wine sabayon
- Salade d'ailes de raie bouclée au vinaigre de cidre, poêlée de butternut et pommes **18€**
Skate wing salad with a cidre vinegar dressing and pan-fried butternut squash & apple
- Duo de Foie gras, en chaud et froid et son pain au maïs grillé **24€**
Hot and cold foie gras with a shallot chutney and toasted corn bread
- Tartare de Saint Jacques, sauce Maki (miel, gingembre, vinaigre de riz et citron vert) **22€**
Scallop tartare marinated in Maki sauce (honey, ginger, rice vinegar and lime)
- Salade Terre et Mer aux saveurs automnales (canard fumé, langoustine, foie gras, noix, avocat...) **19€**
Autumn Land and Sea salad (smoked duck, langoustine, foie gras, walnuts, avocado...)
- Le Potage du jour, ses croutons et fromage râpé **6€**
Soup of the day with croutons and grated cheese
- Assiette du jardinier **12€**
Garden platter of dressed salads
- Salade automnale à l'huile de noix, son œuf poché et fromage de chèvre **17€**
Autumn salad with a walnut oil, topped with a poached egg and goats cheese powder
- Trilogie de betteraves anciennes aux agrumes et purée de panais à la noisette **18€**
Trilogy of heritage beetroot with citrus flavours and a parsnip and hazelnut purée
- Terrine du moment à l'Armagnac et Porto **12€**
Terrine of the moment flavoured with armagnac and port
- 6 or 12 gros escargots farcis au beurre d'ail **8,50€ / 17€**
6 or 12 large snails stuffed with garlic butter
- 6 / 9 / 12 Huîtres fines de Claire N°2 et pain de seigle **11€ / 16,50€ / 22€**
6 / 9 / 12 oysters N°2 with rye bread

Plat Principal — Le Végétarien

- Risotto aux champignons des bois et crème de butternut **21€**
Wild mushroom risotto with a butternut cream
- Tarte fine aux légumes de saison et Tomme Sarthoise **22€**
Seasonal vegetable puff pastry tart with local Tomme Sarthoise cheese
- Strudel de quinoa et tomate confites / Quinoa and sundried tomato Strudel **20€**
- Assiette de légumes racines rôtis au miel et choux rouge confit aux pommes **17€**
Root vegetables roasted in honey and confit red cabbage with apple

A La Carte

Plat Principal - Les Viandes

- Cœur de ris de Veau en croustillant de champignons **27€**
'ris de veau' pan-fried sweetbreads in a mushroom crust
- Magret de canard rôti au naturel, échalottes confites et purée de panais à la noisette **25€**
Roast duck breast with a shallot confit and parsnip and hazelnut purée
- Assiette de chasse du moment **29€**
Game dish of the moment
- Filet de bœuf grillé, sauce Béarnaise **26€**
Grilled fillet of beef, Béarnaise sauce
- Volaille de la Ferme du Ragot, sauce forestière **22€**
Local free range roasted chicken pieces in a mushroom sauce
- Effilochée de lièvre, sauce poivrade et pâtes fraîches **26€**
Pulled hare cooked in a creamy pepper sauce and served with fresh pasta
- Pièce du Boucher grillée et sauce Roquefort **17€**
'Butcher's choice' steak with a Roquefort sauce

Les Poissons

- Escalope de sandre rôti au beurre blanc sur un lit d'endives confites **23€**
Escalope of pike perch with a beurre blanc sauce served on a bed of confit chicory
- Noix de Saint Jacques à la plancha, beurre de kumquat et légumes racine **25€**
Scallops cooked on the plancha served with a butter kumquat sauce and root vegetables
- Brochette de gambas flambées au Whisky et ses 2 sauces **27€**
Skewer of king prawns flambéed in Whisky, served with 2 sauces
- Poisson du marché à notre idée Touristique ou Découverte **23€ /29€**
« Fish of the Day » Touristique ou Découverte

A La Carte

Chariot de Fromages

- Le chariot de fromages et sa salade verte **9€**
A selection from the cheese trolley and dressed leaves

Desserts

(à commander en début de repas)

8.50€

- Crème brûlée parfumée à la noix de coco
Coconut crème brûlée
- Mousse chocolat noir aux éclats de framboise coulis d'orange amer
Dark chocolate mousse with pieces of raspberry and a bitter orange coulis
- Panaché de sorbets
Selection of sorbets
- Tarte tatin pommes et coings, caramel au beurre salé et sa boule de glace vanille
Apple and quince Tarte Tatin with vanilla ice cream and salted caramel
- Café gourmand du Relais de Ronsard
Coffee served with a selection of little dessert tasters
- Délice de Ronsard aux 3 parfums et chocolat chaud
Genoise sponge with three flavours of ice-cream, hot chocolate sauce and topped with toasted almonds
- Gratin de fruits frais et sa tuile aux amandes
Fresh fruit gratin with an almond biscuit
- Tarte fine aux pommes et son sorbet pomme verte
Apple puff pastry tart with apple sorbet