

Menu Touristique

35€

Entrée

- Carpaccio de thon, huile de cacahuète grillée et son mesclun
Tuna carpaccio with a grilled peanut oil dressing and mixed leaves
- 6 gros escargots farcis à l'ail
6 Large snails stuffed with garlic butter
- Terrine de volaille de la ferme du Ragot
Local free range « La Ferme du Ragot » terrine of the moment
- 6 Huîtres fines de Claire N°2 et pain de seigle
6 oysters N°2 with rye bread

mes
sélections
du
terroir

mes
sélections
du
terroir

Plat Principal

- Risotto à l'encre de seiche et sa gambas lardée
Squid ink risotto with smoked bacon wrapped gambas
- Pièce du Boucher grillée, sauce poivre vert
'Butcher's choice' steak with a green pepper sauce
- Poisson du Marché
Fish of the day
- Parmentier de queue de bœuf et sa salade verte
Beef Parmentier, slow cooked beef and red wine ragout topped
with a rich potato puree served with green salad
- Marmite Sarthoise et ses légumes
Local speciality, chicken and rabbit pieces in a creamy Jasnières white wine
sauce traditionally served on a bed of carrot and cabbage julienne

mes
sélections
du
terroir

mes
sélections
du
terroir

Le chariot de fromages et sa salade verte

mes
sélections
du
terroir

A selection from the cheese trolley with dressed leaves

- Tarte tatin avec sa boule de glace vanille
Tarte Tatin—caramelised apple tart with a ball of vanilla ice cream
- Crème brûlée au miel du moment de notre apiculteur local « Apis hour »
Crème brûlée flavoured with summer honey from our local artisan « Apis
hour »
- 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
- Panaché de sorbets
Panaché of fruity sorbets

mes
sélections
du
terroir