





A la carte

Les Entrées

- Duo de foie gras, poire rôtie et chutney de figues 24€
Hot and cold foie gras with roasted pears and a fig chutney, served with a brioche bun
- Homard et langoustine, chantilly de chou-fleur et son croustillant de blé noir 24€
Lobster & langoustine with a cauliflower cream and a black buckwheat flour crisp
- Saint Jacques snackées, crumble de chorizo et sa sauce verte 24€
Scallops cooked on the plancha with a chorizo crumble and parsley sauce
- Cinq huîtres, crème d'oignons caméralisés, croustillant de canard 22€
5 Oysters served on a caramelised onion cream topped with a duck breast crumb
- 6 ou 12 gros escargots farçis au beurre d'ail 8,50€/
17€
- Carpaccio de thon, huile de cacahuète grillée et son mesclun 22€
Tuna carpaccio with a toasted peanut oil and mixed leaves
- Terrine de volaille de la « Ferme du Ragot » 15€
Local free range « La Ferme du Ragot » poultry & pork terrine
- 6 ou 12 Huîtres fines de Claire N°2 et pain de seigle 11€/
22€
6 or 12 oysters N°2 with rye bread
- Foie gras cuit au torchon, poire rôtie et son chutney de figues 24€
Foie gras terrine with roasted pear & a fig chutney, served with a brioche bun V
- Terrine végétale aux légumes de saison 15€
Root vegetable terrine with dressed leaves V
- Ballotine de radis noir et sa ratatouille de légumes printaniers 15€
V
- Le « Scotch egg » forestier et son mesclun 15€
Forest Scotch egg with mixed leaves V
- Potage du jour, ses croutons et fromage râpé 8€

A la carte

Les Plats Princi-

- Filet de bœuf et sa sauce béarnaise 26€
Fillet of beef with bearnaise sauce
- Brochette de gambas flambées au Whisky et ses 2 sauces 27€
Skewer of king prawns flambéed in Whisky, served with 2 sauces
- Suprême de pintade de la « Ferme du Ragot » aux morilles 24€
Guinea fowl supreme with a morel mushroom sauce
- Blanquette de ris de veau et ris d'agneau et ses petits légumes 26€
Veal and lamb sweetbread Blanquette with fresh vegetables
- Poisson du marché, menu touristique ou menu découverte 23€ / 26€
Fish of the day, menu touristique or menu découverte
- Risotto à l'encre de seiche et sa gambas lardée 22€
Squid ink risotto with a smoked bacon wrapped gambas
- Pièce du Boucher grillée, sauce poivre vert 17€
'Butcher's choice' steak with a green pepper sauce
- Parmentier de queue de bœuf et sa salade verte 20€
Beef Parmentier, slow cooked beef and red wine ragout topped with a rich potato puree served with green salad
- Marmite Sarthoise et ses légumes 25€
Local speciality, chicken and rabbit pieces in a creamy Jasnières white wine sauce traditionally served on a bed of carrot and cabbage julienne
- Raviole de légumes de saison dans son bouillon Thaï 20€ 
Vegetable ravioli with a Thaï broth
- Tournedos de lentilles avec son bouquet de mesclun et sa purée de patate douce 20€ 
Lentil galettes with mixed leaves and sweet potato purée
- Assiette de légumes du moment 17€ 
Platter of seasonal vegetables
- Tarte fine aux légumes racine et Tomme Sarthoise 20€ 
Puff pastry root vegetable tart with local « Tomme Sarthoise » cheese

A la carte

Fromage

9 €

- Le chariot de fromages et sa salade verte

A selection from the cheese trolley with dressed leaves

Desserts

8.50 €

(à commander en début de repas)

- L'Orange surmontée de sa meringue aux agrumes et garnie de sa crème diplomate

The Orange— Orange crème diplomat and meringue in an orange shell

- Parfait au chocolat blond Dulcey, sablé Breton, Tuile chocolat noir

V

- Ananas flambée, financier coco, glace vanille et coco torréfiée

Flambéed pineapple with a toasted coconut financier and vanilla ice-cream

V

- Café gourmand du Relais de Ronsard

V

- Tarte tatin avec sa boule de glace vanille

Tarte Tatin—caramelised apple tart with a ball of vanilla ice cream

V

- Crème brûlée au miel du moment de notre apiculteur local « Apis hour »

V

- Panaché de sorbets

V

- 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

V