






A la carte

Les Entrées

- Asperges en trois façons, bavarois d'asperges, pointes d'asperges rôties et pickles d'asperges 18€ V
Asparagus 3 ways, an asparagus bavarois, roasted asparagus spears and pickled asparagus
- Scotch egg Provençal 15€ V
Provençal scotch egg with a red bell pepper and garlic crust 
- Velouté de petits pois frais et carottes fanes 15€ V
Creamy fresh pea velouté with baby carrots
- Asperges avec leur bouillon au lard et sauce Hollandaise 20€
Asparagus with a bacon bouillon and Hollandaise sauce 
- 6 ou 12 gros escargots farcis au beurre d'ail 8,50€/17€
6 or 12 large snails stuffed with garlic butter
- Terrine de Pintade de « La Ferme de Ragot » 15€
Local free range « La Ferme de Ragot » guinea fowl terrine 
- Carpaccio de thon, huile de cacahuète grillée et son mesclun 22€
Tuna carpaccio with a toasted peanut oil dressing and mixed leaves
- Duo de foie gras, chutney rhubarbe, piment d'Espelette et son pain de maïs grillé 24€
Hot and cold foie gras with a rhubarb and Espelette pepper chutney and toasted corn bread 
- Foie gras de canard cuit au torchon, chutney rhubarbe, piment d'Espelette et son pain de maïs grillé 24€
Foie gras terrine with rhubarb and Espelette pepper chutney and toasted corn bread 
- Salade de homard, velouté de petits pois et pointes d'asperges 22€
Lobster salad served with a creamy pea velouté and asparagus spears

A la carte

Les Plats Principaux

- Tarte fine de légumes de saison et Tomme Sarthoise 20€ V

Puff pastry spring vegetable tart with local « Tomme Sarthoise » cheese
- Assiette de légumes du moment 17€ V

Selection of seasonal vegetables
- Lasagnes de légumes de printemps 20€ V

Vegetable lasagne, seasonal vegetable ragout with a creamy bechamel sauce
- Filet de bœuf et sa sauce béarnaise 26€

Fillet of beef with bearnaise sauce
- Grenadin de veau, poêlée de légumes printaniers et son jus à la sauge 24€

Veal tournedo with a sage jus and spring vegetables
- Poisson du marché, menu Touristique ou menu Découverte 23€/

Fish of the day, menu Touristique or menu Découverte 26€
- 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
- Risotto à l'encre de seiche et sa gambas lardée 22€

Squid ink risotto with a smoked bacon wrapped gambas
- Pièce du Boucher grillée et sa sauce du moment 17€

« Butcher's choice » steak with the sauce of the moment
- Brochette de gambas flambées au Whisky et ses 2 sauces 27€

Skewer of king prawns flambeed in Whisky, served with 2 sauces
- Fricassée de poulet et langoustines 24€

Chicken and langoustine fricassee with a creamy lobster sauce
- Agneau au foin avec ses légumes printaniers 26€

Roast lamb with a hay infused lamb jus and spring vegetables

A la carte

Fromage

9 €

- Le chariot de fromages et sa salade verte

A selection from the cheese trolley with dressed leaves



Desserts

V

8.50 €

(à commander en début de repas)

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

Crème brûlée flavoured with local summer honey from « Apis hour »

- Panaché de sorbets

- Soupe de fraises au Jasnières et sa boule de sorbet cassis

Strawberries infused in a Jasnières white wine jelly with blackcurrent sorbet

- Tarte tatin et sa boule de glace vanille

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

- Nuage de fraise, citron vert et basilic

Strawberry cloud with flavours of lime and basil

- Entremet praliné pécan, glaçage chocolat noir et croustillant de noisettes

Praline and pecan mousse with a dark chocolate glaze and a crunchy hazelnut biscuit

- Café gourmand

