

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 pintade de « La ferme du Ragot »
Local free range « La Ferme du Ragot » guinea fowl terrine
- Asperges avec leur bouillon au lard et sauce Hollandaise
Asparagus with a bacon bouillon and Hollandaise sauce

mes élections
duerroir

mes élections
duerroir

Plat Principal

- Risotto à l'encre de seiche et sa gambas lardée
Squid ink risotto with a smoked bacon wrapped gambas
- Pièce du Boucher grillée et sa sauce du moment
'Butcher's choice' steak with the sauce of the moment
- Poisson du Marché
Fish of the day with seasonal vegetables
- Grenadin de veau, poêlée de légumes printaniers et son jus à la sauge
Veal tournedo with a sage jus and spring vegetables
- Marmite Sarthoise et ses légumes
Local speciality, chicken, rabbit & ham in a creamy Jasnières white wine sauce
traditionally served on a bed of carrot and cabbage julienne

mes élections
duerroir

mes élections
duerroir

Le chariot de fromages et sa salade verte

A selection from the cheese trolley with dressed leaves

mes élections
duerroir

Dessert

- Tarte tatin et sa boule de glace vanille
Tarte Tatin—caramelised apple tart with a ball of vanilla ice cream
- Crème brûlée au miel de printemps de notre apiculteur local « Apis hour »
Crème brûlée flavoured with summer honey from our local artisan « Apis hour »
- Soupe de fraises au Jasnières et sa boule de sorbet cassis
Strawberries infused in a Jasnières white wine jelly with blackcurrant sorbet
- Panaché de sorbets
Panaché of fruity sorbets

mes élections
duerroir

mes élections
duerroir