



MENU RONSARD

Entrée & Plat <u>ou</u> Plat & Dessert	27€
Menu complet: Entrée, Plat et Dessert	35€

Les entrées / Starters

Foie gras mi-cuit en terrine au vin de Jasnières, confit de framboise, salade framboise concombre

Foie gras terrine flavoured with Jasnières, our local white wine, served with a raspberry confit and a cucumber and raspberry salad

Notre saumon mayonnaise, gelée de langoustines

Salmon mayonnaise with a langoustine jelly

6 escargots de la ferme du Maine en coquille à la Bourguignonne, élevage fermier.

(Supplément de 6€ Pour 12 escargots)

6 Snails from the 'Ferme du Maine' served in their shells, stuffed with garlic & parsley butter (Supplement of 6€ for 12 snails)

L'oeufs bio croquant coulant, fricassée de champignons à l'huile de truffe (V)

Crispy organic eggs with a runny yolk served with a mushroom fricassee, finished with a drizzle of truffle oil (V)

Le Plat Principal / The Main Course

Le retour de la pêche... suggestion du jour

The fish of the day

Dos de volaille fermière "Ferme de la Gâtine Tourangelle" Villedieu, rôti en ballotine, risotto, morilles

Roasted free range local chicken ballotine from "Ferme de la Gâtine Tourangelle" in Villedieu with risotto & morel mushrooms

Les tagliatelles à la crème aux truffes d'été, roquette et parmesan (V)

Tagliatelle in a summer truffle cream sauce finished with rocket and parmesan shavings (V)

Faux-filet grillé ou filet de boeuf (filet avec un supplément de 8€) garni, échalotes confites au vin de Chinon, ou sauce Béarnaise

Sirloin steak, or Fillet steak (Fillet with a supplement of 8€) served with either a sauce of confit shallots in Chinon red wine or Béarnaise sauce

Veuillez consulter la carte des desserts pour les options sucrées du jour

Please see the Dessert menu for today's sweet options