

## MENU DE RONSARD

Entrée & Plat <u>ou</u> Plat & Dessert	27€
Menu complet: Entrée, Plat et Dessert	35€
Supplément de 9€ pour le chariot de fromage <u>et</u> dessert	

### Les entrées / Starters

L'escalope de foie gras chaud aux pommes, sauce au verjus & craquant pop corn  
Hot foie gras escalope with roast apple, grape verjus sauce & crunchy popcorn

Tarte fine aux saveurs du Sud, burrata & légumes de saison  
Seasonal vegetable puff pastry tart with creamy burrata cheese

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 (Supplément of 6€ for 12 snails)

Salade périgourdine au gésiers confits, magret fumé & toast au foie gras mi-cuit  
Périgourdine salad with confit duck gizzards, smoked magret de canard &  
mi-cuit foie gras toast

Tartare de saumon et noix de Saint Jacques façon ceviche, coriandre & combawa  
Salmon and scallop tartare "ceviche" with coriander and combawa

### 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" à Villedieu, rôti en ballotine,  
émulsion au beurre fumé, morilles & pomme purée  
Roasted free range local chicken ballotine from "Ferme de la Gâtine Tourangelle"  
in Villedieu with morel mushrooms, a smoked butter emulsion & potato purée

Pavé de Bœuf grillé, sauce Bordelaise accompagné de frites ou gratin de pommes de terre  
Grilled pavé of beef with Bordelaise red wine sauce served with home-cut fries  
or potato dauphinois

Ris de veau braisés au Madère, poêlée de champignons, croutons & jambon sec  
Braised veal sweetbreads in a Madeira sauce with a mushroom medley, crispy  
croutons and dried ham

Pavé de biche sauté sauce Grand Veneur, garniture chasse du moment  
Pavé of venison with a 'Grand Veneur' red wine sauce and seasonal vegetables

Pour toute allergie, intolérance ou pour une option végétarienne veuillez parler aux serveurs.  
For a vegetarian option or any other dietary requirement please ask a member of the restaurant team.

Veuillez consulter la carte des desserts pour les options sucrées du jour  
Please see the Dessert menu for today's sweet options

## MENU DE RONSARD

Entrée & Plat <u>ou</u> Plat & Dessert	27€
Menu complet: Entrée, Plat et Dessert	35€
Supplément de 9€ pour le chariot de fromages <u>et</u> dessert	

### Les desserts / Desserts

Sélection de fromages de notre chariot

*Selection of cheeses from our cheese chariot*

Profiteroles glacées sauce chocolat chaud

*Vanilla ice-cream profiteroles with hot chocolate sauce*

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

*Vanilla crème brûlée*

Cœur coulant Guanaja, glace vanille

*'Guanaja' chocolate fondant with vanilla ice-cream*

Tartelette Tatin, glace vanille et crème chantilly

*Apple tartelette tatin with vanilla ice cream & chantilly*

Vacherin minute, vanille, cassis & framboise avec crème chantilly

*Vacherin, iced dessert with meringue, vanilla ice-cream, blackcurrant & raspberry sorbets chantilly cream*

### Les cafés & digestifs

Café ou décafeiné	1.30€
Café crème	petit 1.50€/ grand 3€
Thé ou Infusion	2.10€
Baileys, Cointreau, Amaretto, Grand Marnier	6€
Eau de vie artisanale de la Distillerie Pelletier <i>Poire William, Coings ou Mirabelle</i>	7.50€
Eau de vie d'Alsace, Framboise	7.50€
Calvados	7.50€
Cognac VSOP	9.20€
Cognac XO	15€
Bas Armagnac	10.50€