HOTEL DE FRANCE

Menu de Ronsard 42,00€

Entrée, plat et dessert

Entrées

Velouté de courgettes crémeux aux épices
Courgette, coconut cream and cumin cold velouté

Oeuf pané, crème de carottes parfumée au thym et tuile de sarrasin
Crispy poached egg with a thyme & carrot purée and buckwheat tuile

Marbré de volailles au Jasnières et sa compotée d'oignons
Marbled terrine of chicken, duck & guinea fowl cooked with local 'Jasnières' wine, served with sweet onion chutney

Plats

Marmite du pêcheur aux tagliatelles de légumes
Trilogy of fish in a 'Coteaux du Layon' white wine sauce, served with vegetable tagliatelle

Pluma de porc ibérique au jus rouge de cassis, pommes grenailles
Ibérico pork 'pluma' with a blackcurrant sauce served with garlic & parsley sautéed potatoes

Pavé de bœuf au poivre, gratin dauphinois
Pavé of beef with a pepper sauce, gratin dauphinois

Tournedos de canard, jus au thym et pommes grenailles
Duck tournedos with a thyme jus served with garlic & parsley sautéed potatoes

Prix TTC. Service compris.

HOTEL DE FRANCE

Menu de Ronsard

Desserts

Sélection de notre chariot de fromages
Selection from our cheese trolley

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
Iced nougat with a red fruit coulis

Framboises sur galette de sarrasin
Buckwheat crêpe with fresh raspberries

Profiteroles, choux à la glace à la vanille
et sauce chocolat chaud
Profiteroles, chou bun with vanilla ice cream
and hot chocolate sauce

Tous les plats proposés dans nos menus sont également disponibles à la carte.
En cas d'allergie ou intolérence veuillez en parler à un membre de notre équipe.
All of the dishes in our menus are also availablke à la carte.
If you have any alleries or intolerances please talk to a member of the team.

Cette carte permet de vous donner une idée des plats que nous proposons, celui-ci peut varier selon les produits disponibles. Veuillez nous contacter pour la carte du moment

Prix TTC. Service compris.

HOTEL DE FRANCE

La carte

Entrées

Tarte tatin de légumes, salade verte — 12€
Summer vegetable tarte tatin served with salad

Tataki de thon, wakame et crème d'avocat — 15€
Tuna Tataki with wakame seaweed and avocado cream

Velouté de courgettes crémeux aux épices — 10€
Courgette, coconut cream and cumin cold velouté

Fricassée d'escargots, concassée de tomates et crème d'ail — 15€
Pan-fried snails with crushed tomatoes and a garlic cream

Picatta de concombres & pommes gambas caramelisées et ses points de miso — 17€
Cucumber & apple picatta, caramelised king prawns with miso paste

Plats principaux

Pavé de bœuf au poivre, gratin dauphinois — 24€
Pavé of beef with a pepper sauce, gratin dauphinois

Filet de bar sauce vierge, galette de riz et piquillos — 24€
Fillet of sea bass, olive oil, caper & chive dressing, served with a 'piquillos' pepper & rice galette

Cette carte permet de vous donner une idée des plats que nous proposons, celui-ci peut varier selon les produits disponibles. Veuillez nous contacter pour la carte du moment

Prix TTC. Service compris.

HOTEL DE FRANCE

La carte

Plats principaux (suite)

Côte de veau (300g) à l'ail noir, pommes grenailles et échalotes confites au cidre 31€

Veal rib (300g) with a black garlic sauce, garlic & parsley sautéed potatoes and confit shallots

Filet de St Pierre et sa nage au Coteaux du Layon, tagliatelles de courgettes & carottes 25€

Fillet of John Dory with a 'Coteaux du Layon' white wine sauce, served with courgette & carrot tagliatelle

Noisettes d'agneau, jus aux herbes et fenouil confit 26€

Lamb noisettes with a herby jus and confit fennel

Chariot de fromages/ Cheese trolley 13€

Desserts

Crème brûlée à la vanille bourbon

Bourbon vanilla crème brûlée 11€

Biscuit sablé avec une crème infusée au citron, huile d'olive et menthe 12€

Sablé biscuit with a lemon, olive oil & mint cream

Fondant au chocolat, glace vanille **à commander début de repas 13€

*Chocolate fondant served with vanilla ice cream **To order at the beginning of the meal*

Pêches rôties au romarin, mousse verveine 12€

Rosemary-roasted peaches , verbena mousse

Prix TTC. Service compris.

HOTEL DE FRANCE

Menu végétarien 32,00€

Entrée, plat et dessert

Entrées

Tarte tatin de légumes, salade verte
Summer vegetable tarte tatin served with salad

Velouté de courgettes crémeux aux épices
Courgette, coconut cream and cumin cold velouté

Plats

Paillasson de légumes et tofu, salade de roquette, parmesan et tomates cerises
Vegetable and tofy rösti served with a rocket, parmesan and cherry tomato salad

Galette de riz et piquillos accompagnée de légumes d'été
'Piquillos' pepper and rice galette with summer vegetable fondue

Dessert

Framboises sur galette de sarrasin
Buckwheat crêpe with fresh raspberries

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

Tous ces plats sont végétariens et peuvent être végétaliens sur demande.
All of these dishes are vegetarian and can be vegan on request.

Cette carte permet de vous donner une idée des plats que nous proposons, celui-ci peut varier selon les produits disponibles. Veuillez nous contacter pour la carte du moment

Prix TTC. Service compris.