

Nos entrées/starters : 18 euros

Saumon fumé/salicornes/crème ciboulette/mesclun
Smoked salmon/salicorns/chive cream/mesclun

Foie gras de canard au coteaux-du-Layon et poivre de Madagascar/croustillant à l'huile de truffes (supl.4 euros)
Duck liver with Coteaux-du-Layon and Madagascar pepper/crispy with truffle oil (4 euros extra)

Tartare de saint jacques et crevettes aux algues/soja
« ponzu »
Scallop tartare and shrimp with "ponzu" seaweed/soy

Carpaccio de bœuf/copeaux de parmesan/
roquette/câpres
Beef carpaccio/parmesan shavings/rocket/capers

Velouté de champignons* des deux
sèvres/croutons/huile d'olive
Mushroom soup from Deux Sèvres/croutons/olive oil*

Planche de charcuteries et/ou fromages
Meat and cheese platter

**Bocaux élaborés par le chef Romain Butet, restaurant VERVERT à Montsoreau*

N'hésitez à nous demander notre carte des vins et celle des boissons.

Don't hesitate to ask us for our wine and drinks list.

Nos plats/ Main Courses : 19 euros

Mijoté de poulet français à la crème légère et à l'estragon, petits légumes*
*Stewed French chicken with light cream and tarragon, small vegetables**

Curry d'Esturgeon d'Aquitaine au lait de coco *
*Aquitaine Sturgeon Curry with coconut milk **

Pois chiches et petits légumes façon tajine, bouillon aux épices *
*Chickpeas and small tagine-style vegetables, spiced broth **

Lasagne de black Angus de Mouliherne*
*Black Angus lasagna from Mouliherne**

Croque-Monsieur crémeux/potatoes/salade
Creamy Croque-Monsieur/potatoes/salad

Nos desserts : 8 euros

- ◇ Tarte tatin/crêmet d'Anjou
Apple tart / local yogurt
- ◇ Les mini crêpes/caramel beurre salé/confiture
Mini pancakes/salted butter caramel/jam
- ◇ Fondant au chocolat/chantilly
Chocolate fondant/whipped cream
- ◇ Nougat glacé/coulis exotique
Iced nougat/exotic coulis
- ◇ Tarte citron meringuée
Lemon tart with meringue
- ◇ Petits pots de glace « ma très bonne glace »
5,50€ Vanille bourbon Madagascar/chocolat
noir Suisse/Caramel beurre salé/citron
jaune/fraise/mangue) *Small pots of "my very good
ice cream" 5.50€ (Madagascar vanilla/Swiss dark
chocolate/Salted butter caramel/yellow
lemon/strawberry/mango)*