

Nos Entrées/Our Starters

- Tarte Forestière aux Pleurotes et ses Rillauds Confits Maison, Vinaigrette de Betterave** **9.90 €**
Mushroom Tart with Rillaud Confit, Beetroot Vinaigrette
- Cœur de Saumon Fumé par nos Soins, Blinis Maison et sa Crème Légère au Zeste de Citron Vert** **13.00 €**
Homemade Smoked Salmon, Homemade Blinis, Creamy Lime Sauce
- Foie Gras de Canard Mi-cuit au Coteaux du Layon, Crème Brulée et son Chutney d'Ananas** **15.50 €**
Homemade Duck Foie Gras With Coteaux du Layon Wine, Crème Brulée and Pineapple Chutney
- Tartare de Thon minute Acidulé au Poivre Vert et son Guacamole d'Avocat** **13.50 €**
Fresh Tuna Tartare with Green Pepper and Avocado Guacamole

Nos Salades Composées/Mixed Salads

- Une Périgourdine** **18.50 €**
**Gésiers de Canard Confit, Foie Gras « Maison », Magret de Canard Fumé « Maison », Tomates, Œuf Dur, Haricots Verts*
** Duck Gizzards Confit, Homemade Foie Gras, Homemade Smoked Duck Breast, Tomato, Egg, French Beans*
- Salade Fraîcheur au Saumon Fumé Par nos Soins** **16.90 €**
**Saumon Fumé, Blinis, Tomates, Concombre, Œuf Dur, Sauce Poivre Citron Vert*
** Smoked Salmon, Blinis, Tomato, Cucumber, Egg, Lime and Pepper Sauce*
- Salade Saumuroise aux Rillauds Confits Maison (Spécialité Maison)** **15.90 €**
**Rillauds, Champignons, Haricots Verts, Tomate, Œuf Dur, Croûtons*
**Pork Confit (Regional Speciality), Mushrooms, French Beans, Tomatoes, Eggs, Croutons*
- Salade Poulet Façon Caesar** **16.90 €**
** Poulet, Tomates Confites, Œuf Dur, Grana Padano, Anchois, Croûtons*
** Chicken, Tomato Confit, Egg, Grana Padano, Anchovy, Croutons*



Nos Poissons/Fish

Risotto Safrané aux Saint-Jacques et Pesto Rosso, Tuile au Grana Padano <i>Saffron Risotto with Scallops and Pesto Rosso, Parmesan Crisp</i>	19.90 €
Filet de Bar Snacké, Polenta Doré et son Emulsion à la Coco et Citronnelle <i>Roasted Sea Bass Fillet, Polenta, Lemongrass and Coconut Sauce</i>	20.50 €
Tagliatelles au Saumon Frais et Fumé Parfumées à la Ciboulette <i>Tagliatelle with Smoked and Fresh Salmon Flavoured with Chives</i>	16.50 €
Dos de Saumon Rôti aux Câpres et Tomates Confites, Accompagné de sa Mousseline de Pommes de Terre <i>Roasted Salmon with Capers, Confit Tomatoes ans Mashed Potatoes</i>	17.90 €
Steak de Thon Grillé au Sésame et ses Légumes du Soleil, Caviar d'Aubergine <i>Grilled Tuna Steak with Sesame and Mediterranean Vegetables, Eggplant Caviar</i>	21.90 €

Nos Viandes/Meat Selection

Aiguillette de Canard Poêlée au Chinon et aux Airelles sur ses fines Pleurotes <i>Pan-Roasted Fillet of Duck Breast in Chinon Red Wine Sauce with Cranberries and Mushrooms</i>	19.90 €
Entrecôte Française grillée 300gr min, Accompagnée de ses Pommes de Terre Allumettes et Béarnaise Maison <i>Grilled Ribeye Steak, Homemade French Fries, Homemade Béarnaise Sauce</i>	23.00 €
Suprême de Pintade Farci à la Mozzarella et Tomates Confites, Crème de Basilic et Tagliatelles Fraîches <i>Mozzarella Stuffed Guinea Fowl Suprême, Candied Tomatoes, Creamy Basil Sauce, Tagliatelles</i>	17.90 €
EpauLe d'Agneau Confite aux Epices et Aromates, accompagnée de ses Légumes à la Provençale <i>Slow-Roast Lamb Shoulder with Spices, Provençale-style Vegetables</i>	19.00 €
Tartare de Race Charolaise au Couteau, Préparé ou Non, Salade et pommes de Terre allumettes maison <i>Hand-Cut Steak Tartare, Green Salad, Homemade French Fries</i>	16.90 €
L'Hamburger du Parc, Salade et pommes de terre allumettes maison *Pain Maison, compotée d'oignons rouges, Tomme Bio d'Entramme, Tomates, Cornichons <i>Homemade Hamburger with Cheddar, Green Salad, Homemade French Fries</i>	16.90 €
Carpaccio de Bœuf Accompagné de sa salade et Pommes de Terre Allumettes Maison * Grana Padano, Tomates Confites, Caprons, Pesto <i>Beef Carpaccio with Tomato Confit and Grana Padano, Green Salad, Homemade Fries</i> <i>Grana Padano, Tomates Confites, Caprons, Pesto</i>	15.90 €



Assortiment de 5 Fromages/5 Cheese Plate

Galet de la Loire, Sainte Maure de Touraine, Tomme Bio d'Entrammes, Chèvre Frais **11.00 €**
au Poivre Cinq Baies, Fourme d'Ambert Accompagnés de Raisins Frais et Fruits Secs
Galet de la Loire, Sainte Maure de Touraine, Organic Tomme d'Entrammes, Fresh Goat Cheese
with Pepper, Fourme d'Ambert Served with Grapes, Raisins

Desserts

Crème Brûlée à la Pistache et ses Framboises Fraîches **7.90 €**
Pistachio Creme Brûlée, Fresh Raspberries

Choux Craquelin au Chocolat et Cerises Amarena Façon Forêt Noire **8.00 €**
Chocolate Puff Pastry with Crunchy Tile, Sweet Amarena Cherries

Nougat glacé aux fruits sec et gingembre confit **8.90 €**
Nougat Ice Cream, Dried Fruits, Ginger Confit

Cheesecake au Spéculos et Zeste de Citron Vert sur son Coulis de Fruits Rouges **7.90 €**
Lime and Speculoos Cheesecake, Red Fruits Coulis

Café ou Thé Gourmand de Notre Pâtissier **9.90 €**
Coffee or Tea with Dessert Selection

Salade de Fruits Frais de Saison et son Croquant aux Amandes **7.50 €**
Seasonal Fruit Salad, Crunchy Almond Tile



Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)/Children Menu (until 12 years old)

11.90 €

Nuggets ou Steak Haché ou Jambon Blanc ou Escalope de Saumon

Chicken Nuggets or Beef Burger or Ham or Salmon Steak

Accompagnés de Frites Maison ou Tagliatelle aux Œufs Frais ou Légumes de la Semaine

Served with Fresh French Fries or Fresh Tagliatelle or Vegetables

Glace 2 Boules ou Dessert au Choix

2 Scoops of Ice Cream or Dessert of Your Choice

Notre Sélection de Glaces Artisanales/Homemade Ice Cream

Nos Parfums de Glace:

Café, Chocolat Noir, Fraise, Vanille, Noix de Coco, Menthe-chocolat,

Caramel Fleur de Sel, Rhum-Raisins

Coffee, Chocolat, Strawberry, Vanilla, Coconut, Mint-Chocolate, Fleur de Sel Caramel, Rum Raisin

Nos Parfums de Sorbet :

Framboise, Pomme, Ananas, Citron Jaune, Menthe

Raspberry, Apple, Pineapple, Lemon, Mint

Coupe 2 Boules

5.90 €

2 Scoops of Ice Cream

Ou

Coupe 3 Boules

7.90 €

3 Scoops Ice Cream

Ou

Nos Coupes Glacées Selon les Saisons

7.90 €

Ice Cream Depending on the Season

