

## Nos Entrées/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 **13.90 €**  
*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 **16.50 €**  
*Homemade Duck Foie Gras With Coteaux du Layon Wine, Crème Brûlée, Pineapple Chutney*
- Tartare de Thon minute** Acidulé au Poivre Vert et son Guacamole d'Avocat **14.50 €**  
*Fresh Tuna Tartare with Green Pepper and Avocado Guacamole*

## Nos Salades Composées/Mixed Salads

- Une Périgourdine** **19.90 €**  
*\*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 **17.90 €**  
*\*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) **16.90 €**  
*\*Rillauds, Champignons, Haricots Verts, Tomate, Œuf Dur, Croûtons*  
*\*Pork Confit (Regional Speciality), Mushrooms, French Beans, Tomatoes, Eggs, Croutons*
- Salade Poulet Façon Caesar** **17.90 €**  
*\* Poulet, Tomates Confites, Œuf Dur, Grana Padano, Anchois, Croûtons*  
*\* Chicken, Tomato Confit, Egg, Grana Padano, Anchovy, Croutons*



## Nos Poissons/Fish

<b>R</b> isotto Safrané aux Saint-Jacques et Pesto Rosso, Tuile au Grana Padano <i>Saffron Risotto with Scallops and Pesto Rosso, Parmesan Crisp</i>	<b>21.90 €</b>
<b>F</b> ilet de Bar Snacké, Polenta Doré et son Émulsion à la Coco et Citronnelle <i>Roasted Sea Bass Fillet, Polenta, Lemongrass, Coconut Sauce</i>	<b>25.00 €</b>
<b>T</b> agliatelles au Saumon Frais et Fumé Parfumées à la Ciboulette <i>Tagliatelle with Smoked and Fresh Salmon Flavoured with Chives</i>	<b>17.50 €</b>
<b>D</b> os de Saumon Rôti aux Câpres et Tomates Confites, Accompagné de sa Mousseline de Pommes de Terre <i>Roasted Salmon with Capers, Confit Tomatoes, Mashed Potatoes</i>	<b>18.90 €</b>
<b>S</b> teak de Thon Grillé au Sésame et ses Graines de Freekeh aux Aromates et Petits Légumes <i>Grilled Tuna Steak with Sesame and its Freekeh Seeds with Aromatics and Small Vegetables</i>	<b>24.90 €</b>

## Nos Viandes/Meat Selection

<b>A</b> iguillette 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>	<b>21.90 €</b>
<b>E</b> ntrecôte 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>	<b>26.00 €</b>
<b>E</b> paule d'Agneau Confite aux Épices, Accompagnée de sa Mousseline de Pommes de Terre au beurre frais et ses Carottes glacées <i>Slow-Roast Lamb Shoulder with Spices its Potato Mousseline with fresh butter and its Glazed Carrots</i>	<b>20.00 €</b>
<b>T</b> artare 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>	<b>16.90 €</b>
<b>L'</b> 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>	<b>17.90 €</b>



## Assortiment de 5 Fromages/Cheese Platter

**G**alet de la Loire, Sainte Maure de Touraine, Tomme Bio d'Entrammes, Chèvre Frais **13.00 €**  
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

**S**ablé breton, Crèmeux au Citron Vert et Kiwi Frais, Meringue Craquante **8.90 €**  
*Breton shortbread, Lime and Fresh Kiwi Cream, Crunchy Meringue*

**C**houx Craquelin au Chocolat et Cerises Amarena Façon Forêt Noire **8.90 €**  
*Chocolate Puff Pastry with Crunchy Tile, Sweet Amarena Cherries*

**N**ougat Glacé aux Fruits Secs et Gingembre Confit **8.90 €**  
*Nougat Ice Cream, Dried Fruits, Ginger Confit*

**C**afé ou Thé Gourmand de Notre Pâtissier **11.90 €**  
*Coffee or Tea with Dessert Selection*

**S**alade de Fruits Frais de Saison et son Croquant aux Amandes **7.90 €**  
*Seasonal Fruit Salad, Crunchy Almond Tile*



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

**11.90 €**

**N**uggets ou Steak Haché ou Jambon Blanc ou Escalope de Saumon

*Chicken Nuggets or Beef Burger or Ham or Salmon Steak*

**A**ccompagnés de Frites Maison ou Tagliatelle aux Œufs Frais ou Légumes de la Semaine

*Served with Fresh French Fries or Fresh Tagliatelle or Vegetables*

**G**lace 2 Boules ou Dessert au Choix

*2 Scoops of Ice Cream or Dessert of Your Choice*

## Notre Sélection de Glaces Artisanales/Homemade Ice Cream

**N**os Parfums de Glace:

Café, Chocolat, Vanille, Noix de Coco, Menthe-chocolat, Caramel Fleur de Sel,

Rhum-Raisins, Pistache, Verveine

*Coffee, Chocolate, Vanilla, Coconut, Mint-Chocolate, Fleur de Sel Caramel,*

*Rum Raisin, Pistachio, Vervain*

**N**os Parfums de Sorbet :

Framboise, Fraise, Pomme, Ananas, Citron Jaune, Menthe Fraîche, Pêche de Vigne, Cerise

*Raspberry, Strawberry, Apple, Pineapple, Lemon, Fresh Mint, Peach, Vine Peach, Cherry*

**Coupe 2 Boules**

**5.90 €**

*2 Scoops of Ice Cream*

*Ou*

**Coupe 3 Boules**

**7.90 €**

*3 Scoops of Ice Cream*

*Ou*

**Nos Coupes Glacées Selon les Saisons**

**8.90 €**

*Ice Cream Depending on the Season*

