

## Nos entrées starters : 17 euros

Saumon fumé, crème ciboulette et mesclun  
*Smoked salmon/chive cream/mesclun*

Salade de lentilles au lard fumé français\*  
*Lentil salad with French smoked bacon*

Tartare de saint jacques et sa sauce soja « ponzu »  
*Scallop tartare with "ponzu" seaweed/soy*

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

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

Planche de charcuteries et/ou fromages  
*Meat and cheese platter*

*\*Plats préparés par le chef Romain Butet restaurant VERVERT à Montsoreau*

*\*Dishes prepared by chef Romain Butet restaurant VEVERT in Montsoreau*

*Cette carte est suggestive et en fonction des saisons certain plats peuvent manqués.*

*This menu is suggestive and depending on the seasons certain dishes may be missed.*

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 : 20 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\**

Mijoté de bœuf des deux Sèvres aux légumes anciens  
accompagné de riz basmati\*  
*Stewed beef from the Deux Sèvres with ancient vegetables  
accompanied by basmati rice\**

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\**

Souris d'agneau et son jus au thym accompagné de  
Potatoes  
*Lamb shank and thyme jus accompanied by Potatoes*

Croque-Monsieur crémeux avec potatoes et salade  
*Creamy Croque-Monsieur/potatoes/salad*

## Nos desserts : 8 euros

- ◇ **Tarte tatin et sa crème fraiche épaisse**  
*Apple tart / local yogurt*
- ◇ **4 mini crêpes au caramel beurre salé et chocolat**  
*Mini pancakes/salted butter caramel/chocolate*
- ◇ **Fondant au chocolat et chantilly**  
*Chocolate fondant/whipped cream*
- ◇ **Nougat glacé, griottes sauvages et liqueur**  
*Iced nougat/cherry and liquor kirsh*