

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