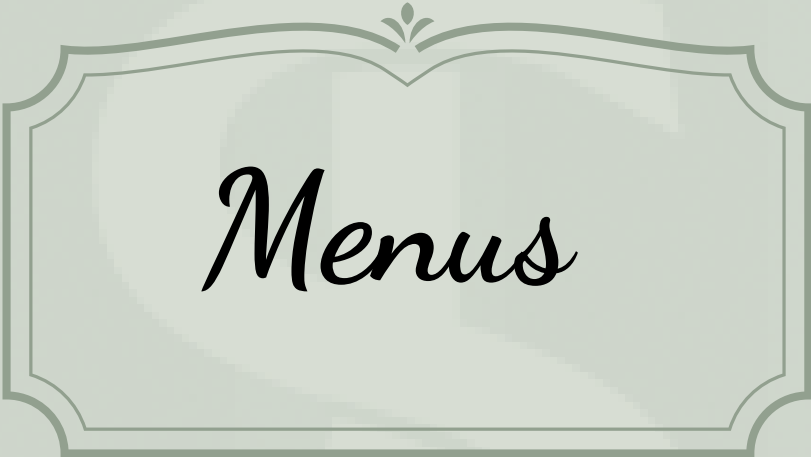
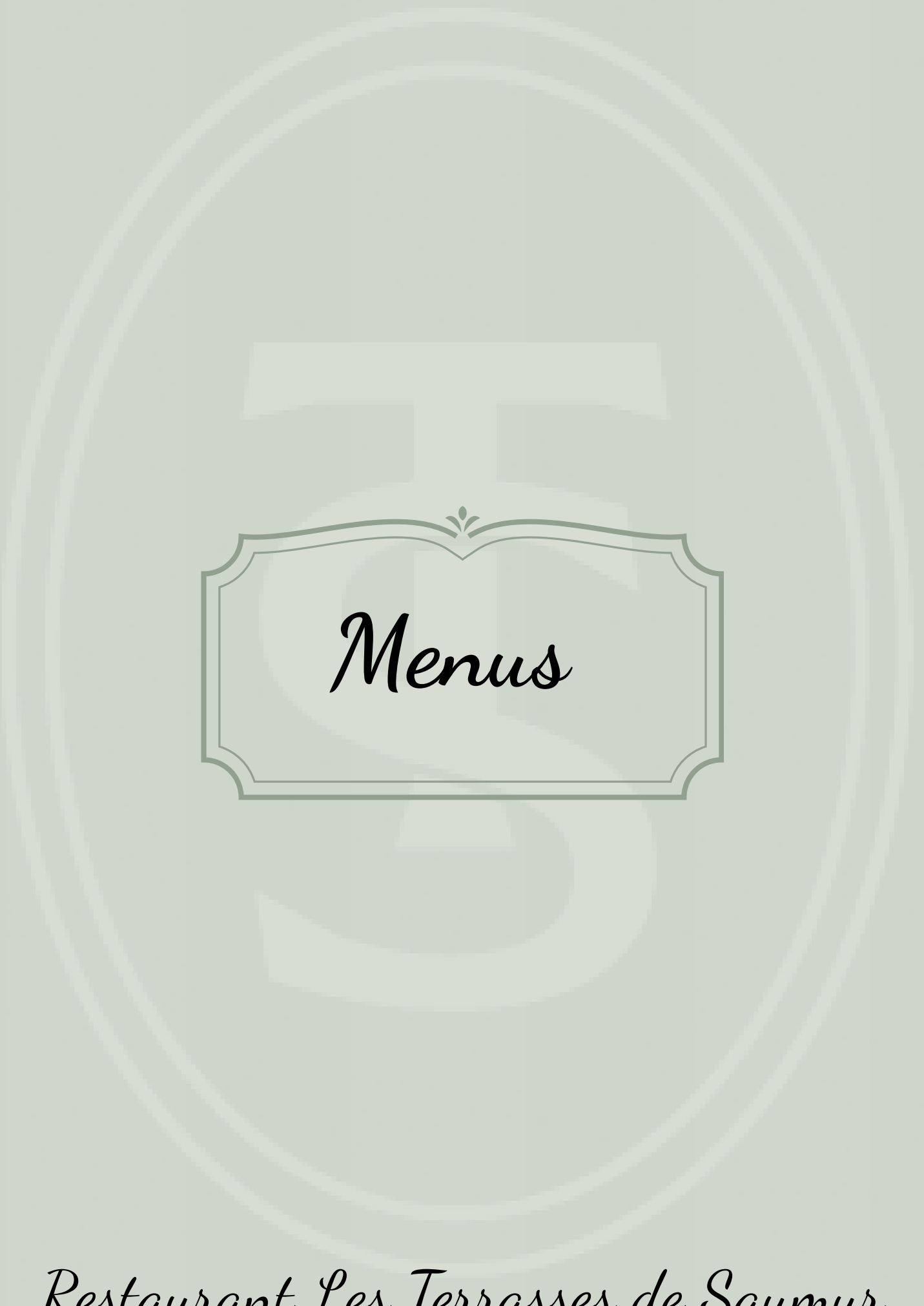




Menus

Restaurant Les Terrasses de Saumur

27€

Entrée, plat, dessert
Hors vendredi soir,
samedi, dimanche
et jours fériés

22€

Entrée- plat ou
plat-dessert
Hors samedi, dimanche
et jours fériés

Menu Découverte

Aile de raie pochée puis rafraichie aux agrumes.

Crème aigrette aux herbes fraîches.

Nem de Brie au bacon et pommes cidrées.

Roquette, oignons crispy.

Filet de merlu au curcuma, en cuisson douce.

Velouté de courgettes, petits légumes.

Joue de porc Français au chorizo "pas piquant".

Sauce Satay au lait de coco.

Croustillant de chèvre frais au miel.

Salade de saison.

Crème brûlée à la pistache.

Brisures de chocolat noir.

Panna cotta à la gousse de Vanille.

Ananas rôti et coulis.

Tous nos plats sont "faits maison", pensés et réalisés par notre équipe.
Toutes nos viandes sont de provenance Française,
Le poisson de nos côtes ou Atlantique Nord.

38€

Entrée, plat, dessert

Menu Bistronome

32€

Entrée- plat ou
plat-dessert

*Rouleau de printemps aux crevettes marinées et mangue,
Chantilly de yuzu et curry.*

*Asperges blanches du Val de Loire en cuit et cru,
Lait infusé au Haddock.*

*Terrine de bœuf fondante au foie gras de canard,
Chutney cranberries, brioche "façon pain perdu".*

*Filet de lieu jaune cuit en basse température, légumes printaniers,
Crème de petits pois au lard fumé.*

*Fricassée de rognons de veau aux écrevisses,
Courgettes de couleur, réduction de Whisky.*

*Faux filet à la plancha et son cannelloni de pastrami,
Gâteau de pommes de terre, sauce à la moutarde violette.*

*Notre sélection de trois fromages affinés
par le maître affineur Xavier Thuret.*

*Pavlova de fraises Gariguette dans son bouillon juste acidulé,
Mousse mascarpone à la Fraise.*

*Gratin de pommes flambées au Calvados, sabayon léger,
Caramel à la fleur de sel, glace Vanille.*

*Tartelette gourmande comme un "mendiant",
ganache montée chocolat aux fruits secs.*

Tous nos plats sont "faits maison", pensés et réalisés par notre équipe.
Toutes nos viandes sont de provenance Française,
Le poisson de nos côtes ou Atlantique Nord.

15€

Entrée, plat, dessert

Menu Enfant

-12 ans

Croustillant de Brie au bacon.

ou

Aile de raie aux agrumes.

Fish & Chips maison.

ou

*Emincé de boeuf Français,
et frites maison.*

Gratin de Pommes au Caramel.

ou

Coupe de glace

(Vanille, Chocolat, Fraise, Fromage Blanc).

Tous nos plats sont “faits maison”, pensés et réalisés par notre équipe.
Toutes nos viandes sont de provenance Française,
Le poisson de nos côtes ou Atlantique Nord.

Notre Carte

Pour commencer

Aile de raie pochée puis rafraichie aux agrumes, 12€
Crème aigrelette aux herbes fraîches.

Nem de brie au bacon et pommes cidrées, 12€
Roquette, oignons crispy.

Rouleau de printemps aux crevettes marinées en mangue, 18€
Chantilly de yuzu et curry.

Asperges blanches du Val de Loire en cuit et cru, 18€
Lait infusé au Haddock.

Terrine de boeuf fondante au foie gras de canard, 18€
Chutney cranberries, brioche "façon pain perdu".

De la Mer...

Filet de merlu au curcuma, en cuisson douce, 22€
Velouté de courgettes, petits légumes.

Filet de lieu jaune cuit en basse température, légumes printaniers, 26€
Crème de petits pois au lard fumé.

A la terre...

Joue de porc Français au chorizo "pas piquant", 22€
Sauce Satay au lait de coco.

Fricassée de rognons de veau aux écrevisses, 26€
Courgettes de couleur, réduction de Whisky.

Faux filet à la plancha et son cannelloni de pastrami, 28€
Gâteau de pommes de terre, sauce à la moutarde violette.

Plat végétarien, Légume locaux en fonction des saisons, 19€
avec ou sans oeufs brouillés, selon votre préférence.

Tous nos plats sont "faits maison", pensés et réalisés par notre équipe.
Toutes nos viandes sont de provenance Française,
Le poisson de nos côtes ou Atlantique Nord.

Si vous aimez le fromage...

Croustillant de chèvre frais au miel, 7€
Salade de saison.

Notre sélection de Trois fromages affinés, 9€
par le maître affineur Xavier Thuret.

Notre sélection de Cinq fromages affinés, 12€
par le maître affineur Xavier Thuret.

Les desserts...

Crème brûlée à la pistache, 9€
Brisures de chocolat noir.

Panna cotta à la gousse de vanille, 9€
Ananas rôti et coulis.

Gratin de pommes flambées au Calvados, sabayon léger, 10€
Caramel à la fleur de sel, glace vanille.

Tartelette gourmande comme un "mendiant", 11€
Ganache montée chocolat aux fruits secs.

Pavlova de fraises Gariguette dans son bouillon juste acidulé, 12€
Mousse mascarpone à la fraise.

Nos grandes salades, comme un plat...

Salade Terroir 22€
Terrine de bœuf, Porc confit, Oignons, Emmental, Chèvre.

Salade du Pecheur 22€
Crevettes, Aile de raie, Saumon fumé, Asperges, Agrumes.

Et nos frites maison 6.50€

Tous nos plats sont "faits maison", pensés et réalisés par notre équipe.
Toutes nos viandes sont de provenance Française,
Le poisson de nos côtes ou Atlantique Nord.