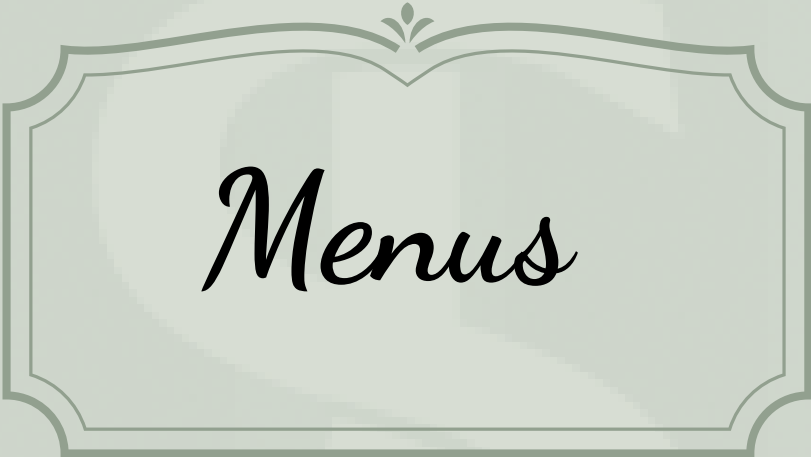
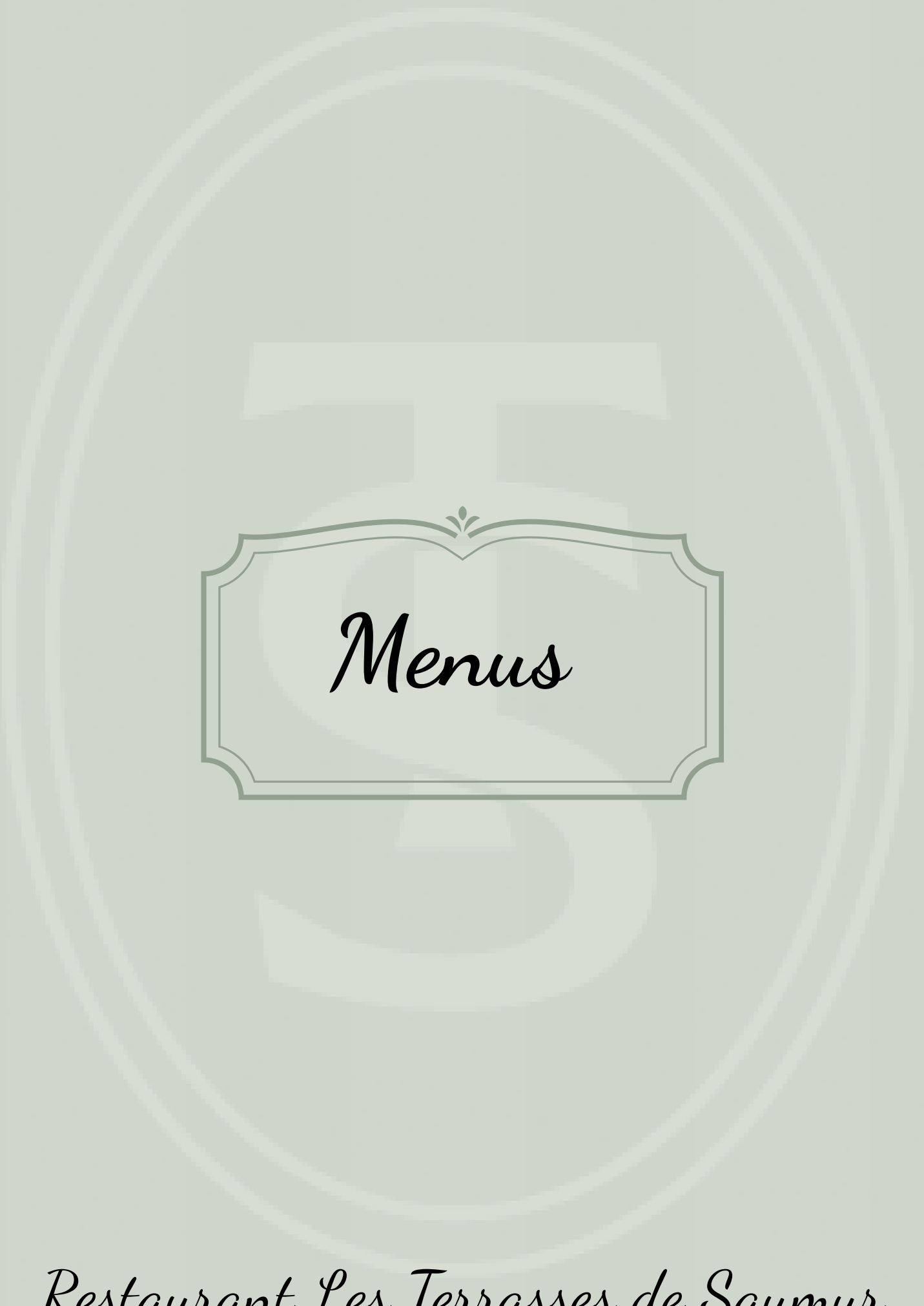




# *Menus*

*Restaurant Les Terrasses de Saumur*

27€

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

22€

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

## Menu Découverte

Crèmeux de sardines sur une laitue romaine,  
légumes croquants à l'huile de sésame torréfiée.

ou

Tiédi de tomate rôtie du Val de Loire et mozzarella,  
tartine frottée à l'ail et salade.

---

Filet de lieu noir braisé au paprika fumé,  
velouté de Cœurs de bœuf grillées, légumes de saison.

ou

Emincé de poulet sauté aux saucisses fumées, jus cidré,  
carottes et sarrasin aux épices douces.

---

Croustillant de camembert chaud,  
mesclun de salade, vinaigrette à l'ail doux.

ou

Crème brûlée parfumée à l'orange,  
brisures de chocolat.

ou

Moelleux noix de coco,  
salade de mangue et son coulis.

Tous nos plats sont "faits maison", pensés et réalisés par notre Chef.  
Un plat peut manquer, pardonnez nous nous obéissons aux règles du marché

38€

Entrée, plat, dessert

# Menu Bistronome

32€

Formule midi

Entrée- plat ou  
plat-dessert

Graulax de saumon à l'aneth et poivre de Timut,  
feta "AOP" marinée aux herbes fraîches.

ou

Crevettes pochées aux deux graines de sésames,  
gaspacho aux citrons yuzu et vert, crème aigrette.

ou

Rosace de melon Charentais, fondant de foie de volaille,  
coulis du fruit au vinaigre balsamique blanc.

---

Dos de Cabillaud cuit en basse température,  
fondue de courgettes couleurs, sauce au "Crémant de Loire".

ou

Magret de canard rôti aux quatres épices,  
poêlée de légumes, jus de cuisson lié à la moutarde.

ou

Rumsteak d'agneau snacké sur la plancha, sauce chimichurri,  
purée de patates douces, pommes grenailles.

---

Notre sélection de trois fromages affinés,  
par le "Maître affineur" Xavier Thuret.

ou

Tulipe de fraises Françaises et sa crème mascarpone,  
financier à la pistache torréfiée.

ou

Chaud-Froid d'abricots caramélisés, sabayon léger,  
crème glacée à la gousse de vanille,

ou

Choux craquelin et sa ganache montée au chocolat,  
lait cacao et noisette.

Tous nos plats sont "faits maison", pensés et réalisés par notre Chef.  
Un plat peut manquer, pardonnez nous nous obéissons aux règles du marché

15€

Entrée, plat, dessert

## Menu Enfant

-12 ans

*Crèmeux de sardines.*

*ou*

*Tartine de tomate rôtie et mozzarella.*

---

*Fish & chips maison.*

*ou*

*Emincé de volaille Français et son jus,  
frites maison.*

---

*Gratin d'abricots caramélisés.*

*ou*

*Coupe de glace*

*(Vanille, Chocolat, Fraise, Fromage Blanc).*

Tous nos plats sont "faits maison", pensés et réalisés par notre Chef.  
Un plat peut manquer, pardonnez-nous, nous obéissons aux règles du marché.

# Notre Carte

## Pour commencer

Crèmeux de sardines sur une laitue romaine,  
légumes croquants à l'huile de sésame torréfiée. 12€

Tiédi de tomate rôtie du Val de Loire et mozzarella,  
tartine frottée à l'ail et salade. 12€

Gravlax de saumon à l'aneth et poivre de Timut,  
feta "AOP" marinée aux herbes fraîches. 18€

Crevettes pochées aux deux graines de sésames,  
gaspacho aux citrons yuzu et vert, crème aigrette. 18€

Rosace de melon Charentais, fondant de foie de volaille,  
coulis du fruit au vinaigre balsamique blanc.. 18€

## De la Mer...

Filet de lieu noir braisé au paprika fumé,  
velouté de cœurs de bœuf grillées, légumes de saison. 22€

Dos de cabillaud cuit en basse température,  
fondue de courgettes couleurs, sauce au "Crémant de Loire". 27€

## A la terre...

Emincé de poulet sauté aux saucisses fumées, jus cidré,  
carottes et sarrasin aux épices douces. 22€

Magret de canard rôti aux quatre épices,  
poêlée de légumes, jus de cuisson lié à la moutarde. 27€

Rumsteak d'agneau snacké sur la plancha, sauce chimichurri,  
purée de patates douces, pommes grenailles. 27€

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

Tous nos plats sont "faits maison", pensés et réalisés par notre Chef.  
Un plat peut manquer , pardonnez nous nous obéissons aux règles du marché

### Si vous aimez le fromage...

Croustillant de camembert chaud, 7€  
Mesclun de salade, vinaigrette à l'ail doux.

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 parfumée à l'orange, 9€  
brisures de chocolat noir.

Moelleux noix de coco, 9€  
salade de mangue et son coulis.

Gratin d'abricots caramélisés, sabayon léger, 10€  
crème glacée à la gousse de vanille.

Choux craquelin et sa ganache montée au chocolat, 11€  
lait cacao et noisettes.

Tulipes de fraises Françaises et sa crème mascarpone, 12€  
financier à la pistache torréfiée.

### Nos grandes salades, comme un plat...

Salade Terroir 22€  
Fondant de foie de volaille, Saucisses fumées, Pastrami, Oignons crispy, Emmental, Chèvre.

Salade Fraîcheur 22€  
Saumon Gravlax, Crémeux de sardines, Crevettes, Tomates, Légumes croquants, Mozzarella.

Et nos frites maison 6.50€

Tous nos plats sont "faits maison", pensés et réalisés par notre Chef.  
Un plat peut manquer, pardonnez nous nous obéissons aux règles du marché