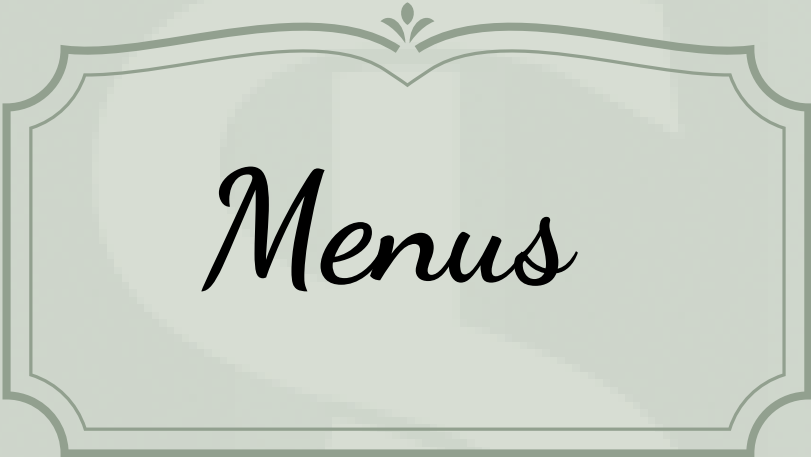
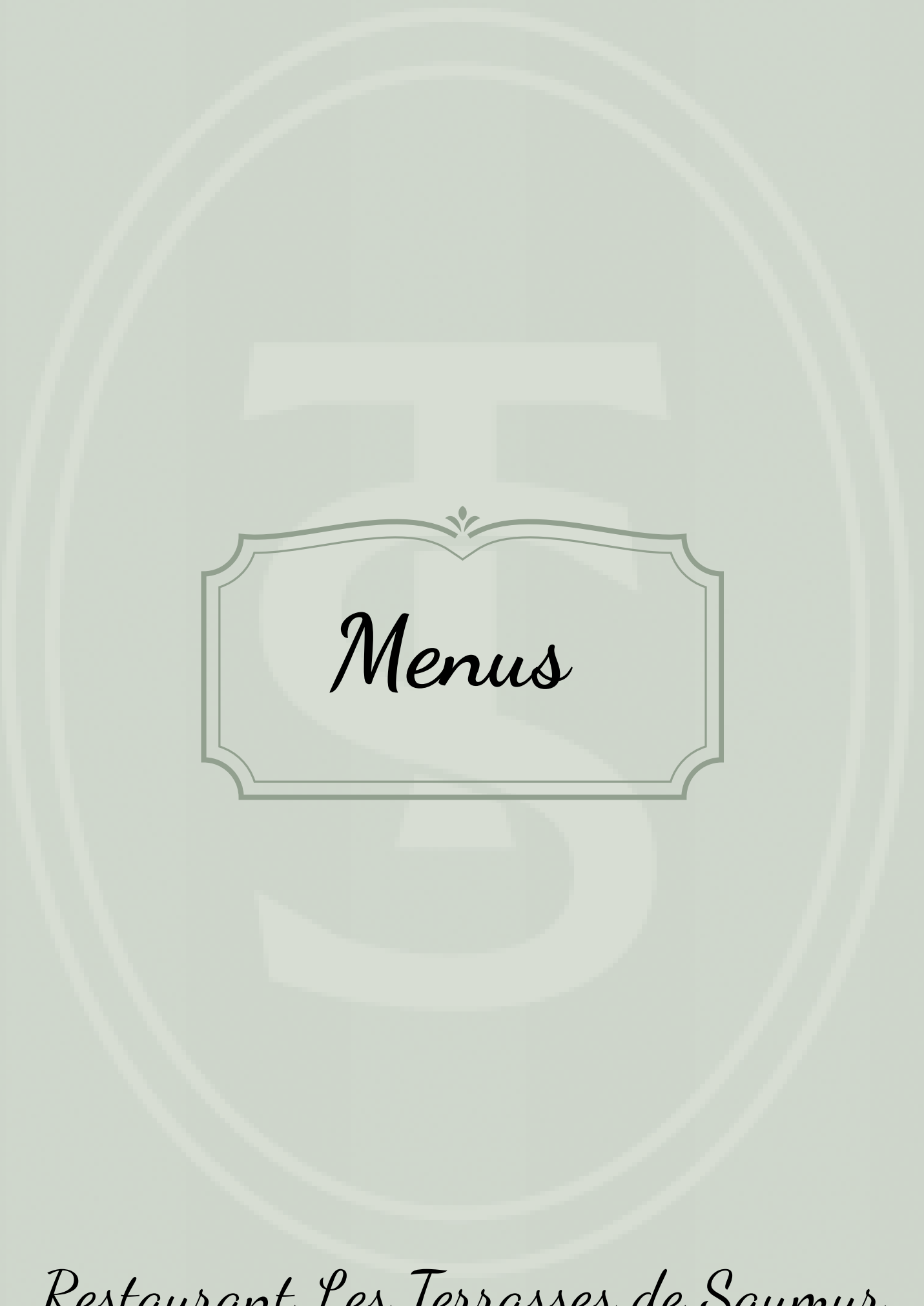




Menus

Restaurant Les Terrasses de Saumur

27€

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

22€

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

Menu Découverte

Spirale de pastrami et poireaux au fromage frais,
coulis de betterave au vinaigre de framboise.

ou

Fine mousseline de saumon, tartare de légumes de saison,
émulsion de colombo.

Filet d'églefin à la graine de courge grillée,
fricassée de légumes racines, jus crémé.

ou

Sauté de porc Français cuit aux quatre épices,
sauce aux deux oignons, pommes grenailles, carottes "Vichy".

Aumônière de Reblochon servi chaud,
mesclun de salade, vinaigrette à l'ail doux.

ou

Crème brûlée au spéculoos de notre enfance,
brisures du gâteau croustillantes.

ou

Far breton aux pruneaux et beurre demi-sel,
crème et coulis du fruit.

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
Hors dimanche
Entrée- plat ou
plat-dessert

*Rillauds d'Anjou rissolés, crème de champignons de Paris au cognac,
espuma léger, chips de jambon Serrano.*

ou

*Pétoncles pochées au lait fumé, épeautre façon risotto,
velouté de butternut et gingembre.*

ou

*Gratiné d'escargots de Bourgogne à ma façon,
petit croûtons à l'ail.*

*Dos de Cabillaud cuit en basse température,
poêlée de légumes de saison, infusion safranée.*

ou

*Filets de cailles entièrement désossés saisi sur peau,
galette de pommes de terre, réduction de Porto à la fève de Tonka.*

ou

*Pavé de selle d'Agneau snacké sur la plancha, jus à l'estragon,
purée de patates douces, légumes braisés.*

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

ou

*Tartelette au mascarpone citron vert et yuzu,
mirepoix de segments d'orange à la vanille.*

ou

*Chaud-Froid de pommes confites au caramel, sel de Guérande,
sabayon léger, crème glacée.*

ou

*"Croquant-craquant" de chocolat au lait et dentelle Gavottes,
crème anglaise chocolat.*

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

Petite mousseline de saumon.

ou

Médailillon de Pastrami au fromage frais.

Poisson pané maison,

purée de patates douces.

ou

Sauté de porc Français et son jus,

galette de pommes de terre.

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 Chef.
Un plat peut manquer , pardonnez nous nous obéissons aux règles du marché

Si un plat vous suffit... Notre carte

Pour commencer

Spirale de pastrami et poireaux au fromage frais,
coulis de betterave au vinaigre de framboise. 12€

Fine mousseline de saumon, tartare de légumes de saison,
émulsion de colombo. 12€

Rillauds d'Anjou rissolés, crème de champignons de Paris au Cognac,
espuma léger, chips de jambon Serrano. 18€

Pétoncles pochées au lait fumé, épeautre façon risotto,
velouté de butternut et gingembre. 18€

Gratiné d'escargots de Bourgogne à ma façon,
petits croûtons à l'ail. 18€

De la Mer...

Filet d'églefin à la graine de courge grillée,
fricassée de légumes racines, jus crémé. 22€

Dos de cabillaud cuit en basse température,
poêlée de légumes de saison, infusion safranée. 27€

A la terre...

Sauté de porc Français cuit aux quatre épices,
sauce aux deux oignons, pommes grenailles, carottes "Vichy". 22€

Filets de cailles entièrement désossés saisi sur peau,
galette de pommes de terre, réduction de Porto à la fève de Tonka. 27€

Pavé de selle d'Agneau snacké sur la plancha, jus à l'estragon,
purée de patates douces, légumes braisés. 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...

Aumônière de Reblochon servi 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 au spéculoos de notre enfance, 9€
brisures du gâteau croustillantes.

Far breton aux pruneaux et beurre demi-sel, 9€
crème et coulis du fruit.

Chaud-froid de pommes confites au caramel, sel de Guérande, 10€
sabayon léger, crème glacée.

Tartelette au mascarpone citron vert et yuzu, 11€
mirepoix de segments d'orange à la vanille.

"Croquant-craquant" de chocolat au lait et dentelle Gavottes, 12€
crème anglaise chocolat.

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