



Menu de Ronsard

46€

Entrée, plat et dessert

Entrées

*Terrine de foie gras frais de canard et ses compotées
d'oignon et figue (17€)*

Terrine of fresh duck foie gras with onion and fig compotes

Petit chou d'escargots (15€)

Choux pastry with snails, tomatoes and garlic butter

Marbré de volaille et sa gelée de vin de Layon (15€)

Poultry terrine in a Layon wine aspic

Saumon mariné à l'aneth et crème de yuzu (14€)

Salmon marinated in dill with a yuzu cream

St Jacques à la mangue (18€)

Pan-fried scallops with diced mango



Menu de Ronsard

Plats principaux

Pavé de filet de bœuf, gratin dauphinois (27€)

Pavé of beef fillet, dauphinoise potatoes

Blanquette de noix de Saint Jacques (28€)

Blanquette of scallops

Magret de canard aux endives, sauce miel et thym (24€)

Duck breast with chicory and a honey and thyme sauce

Pièce de veau (cuisson basse température),

pommes grenailles et ail noir (26€)

Cut of veal (low temperature cooking), new potatoes and black garlic

Ris de veau aux morilles (30€)

Veal sweetbreads with morels

Marmite de poissons, à l'émulsion de crustacés (28€)

Assortment of poached fish with a shellfish emulsion



Menu de Ronsard
Fromage ou Dessert

Sélection de notre chariot de fromages (14€)

Selection from our cheese trolley

Délice de Ronsard sauce chocolat (12€)

Délice de Ronsard, chocolate sauce

Nougat glacé arlequin et son coulis de framboises (13€)

Harlequin iced nougat and raspberry coulis

Gratin de fruits frais au grand marnier (14€)

Fresh fruit gratin with Grand Marnier

Crème brûlée à la vanille (12€)

Vanilla crème brûlée

Craquant de mille-feuille au praliné et marrons glacés (13€)

Praline and glazed chestnut millefeuille