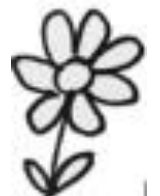
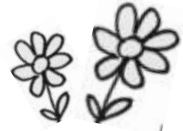


<b>BIÈRE RÉGIONALE \ LOCAL BEER</b> La Piauxre - blonde, blanche ou ambrée <i>La Piauxre - blonde, white or amber</i>	33cl	7€
<b>LES SODAS \ SODAS</b>  Cola de Loire, La Loère <i>Cola from the Loire region</i>  Limonade, La Loère <i>Local Lemonade</i>	33cl	5€
<b>JUS DE FRUITS \ FRUIT JUICE</b>  Pomme, raisin, pamplemousse, tomate <i>Apple, grape, grapefruit, tomato</i>	25cl	5€
<b>VIN PÉTILLANT \ SPARKLING WINE</b>  Saumur Brut, Fontevraud La Cuvée 2022, Domaine de la Petite Roche	75cl	12cl 26€ 6€
Saumur Brut Rosé, Fontevraud La Cuvée 2022, Domaine du Moulin de l'Horizon	28€	6€
<b>VIN BLANC MOËLLEUX \ SWEET WHITE WINE</b>  Bonnezeaux 2016, Les Perrières, Famille Bonnin	75cl	12cl 57€ 11€
<b>VINS BLANCS SECS \ DRY WHITE WINE</b>  Chinon 2021, Droit chenin, Pascal Lambert	75cl	12cl 41€
Saumur 2019, Fontevraud La Cuvée 2021, Domaine Clo	46€	9€
Sancerre 2021, Domaine du Pré Semelé	46€	
<b>VIN ROSÉ \ ROSÉ WINE</b>  Saumur 2021, Fontevraud La Cuvée 2022, Domaine de l'Ours Bleu	75cl	12cl 28€ 6€
<b>VINS ROUGES \ RED WINE</b>  Saumur Champigny 2021, Arnaud Lambert	37,5cl	75cl 12cl 19€
Saumur 2021 Fontevraud La Cuvée 2022, Domaine des Ruaults	28€	6€
Bourgueil 2021, Jour de Soif, Domaine du Bel Air	36€	
Menetou-Salon 2019, Philippe Gilbert	45€	



## GRIGNOTER \ SNACKING

Nos "tartines" locales & pain grillé 17h30-22h00  
*Our local spread & toast 05:30-10:00pm*



Le Champignon des Trois Moutiers (végan) – 10€ (100gr)  
*Mushroom of Trois Moutiers village (vegan)*

Le Poisson de Loire – 8€ (85gr)  
*Loire river fish*

La Poule de Gabriel – 11€ (150gr)  
*Gabriel's chicken*

le Panier  
de l'Ermite



## PANIER DE L'ERMITE \ THE ERMIT'S BASQUET

Disponible sur réservation préalable auprès de la Réception 19h00-21h00  
*Available upon reservation only from the Front Desk - 07:00-09:00 pm*

Entrée + Plat OU Plat + Dessert \ *Starter + Main course OR Main course + Dessert* 25€  
Entrée + Plat + Dessert \ *Starter + Main course + Dessert* 29€

## ENTRÉES \ STARTERS

Champignons des Trois Moutiers et œuf de poule  
*Mushrooms of Trois Moutiers (Village) and chicken egg*

OU

Lieu jaune fumé, écrasé de saison et condiments lacto fermentés  
*Smoked yellow pollack, mashed season vegetables and lacto fermented condiments*

## PLATS \ MAIN COURSE

L'épeautre en salade et tous les légumes de Nicolas  
*Spelled salad and all Nicolas' vegetables*

OU

Une volaille de Gabriel, élevée dans les vignes et ivre de Chenin  
*Gabriel's poultry, raised in the vineyards and pickled with Chenin*

## DESSERTS \ DESSERTS

Un chocolat vraiment noir  
*A really black chocolate*

OU

Baba punché au Combiar triple sec, Chantilly au genièvre  
*Baba with Combiar triple sec, juniper Chantilly*

