

LES SODAS \ SODAS	33cl	5€
La Loère - Thé glacé Pêche, Cola ou Limonade <i>Peach iced tea, Cola, Lemonade from the Loire region</i>		
LES KOMBUCHAS \ KOMBUCHAS	33cl	7€
Penrose – Framboise/Menthe bio, Verveine/Abricot bio <i>Raspberry/Mint, Verbena/Apricot</i>		
JUS DE FRUITS \ FRUIT JUICE		
Vergers de la Manse - Pamplémousse, tomate <i>Grapefruit, tomato</i>	25cl	5€
La Bonnardière – Pomme/Citron vert, Pomme/Poire <i>Apple/Lime, apple/pear</i>	33cl	5€
LES COCKTAILS DE L'ARGOTIER \ ARGOTIER COCKTAILS	10cl	10€
A la Fraiche (Gin, Liqueur de Fleur de Sureau, Jus de citron, concombre et menthe fraîche) <i>Gin, elderflowers liqueur, lemon juice, cucumber and fresh mint</i>		
Le Velours (Vodka, Crème de mûres et cassis, jus de citron, cordial de verveine) <i>Vodka, blackberry and blackcurrant cream, lemon juice, verbena cordial</i>		
BIÈRE RÉGIONALE \ LOCAL BEER	33cl	7€
La Piautre - blonde, blanche ou ambrée <i>blonde, white or amber</i>		
VIN PÉTILLANT \ SPARKLING WINE	75cl	12cl
Crémant de Loire 2020, Fontevraud La Cuvée 2023, Domaine du Haut Bellay	26€	6€
VINS BLANCS SECS \ DRY WHITE WINE	75cl	12cl
Saumur 2021, Fontevraud La Cuvée 2023, Domaine La Renière	35€	7€
Vin de France (Anjou) 2021, Les 3 Poiriers, Les Terres Blanches	35€	
Sancerre 2021, Chavignol, Domaine Delaporte	40€	
VINS ROUGES \ RED WINE	75cl	12cl
Saumur-Champigny 2022, Fontevraud La Cuvée 2023, Domaine Moly	46€	9€
Bourgueil 2021, Jour de Soif, Domaine du Bel Air	35€	
Anjou 2021, Anjou Démon, Les Terres Blanches	35€	
Touraine 2021, Brigand Côt, Geoffrey de Noël	30€	



GRIGNOTER \ SNACKING

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



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

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

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

Canard de Gabriel, aux agrumes – 11€ (150gr)
Gabriel's duck, with citrus fruits

Saucissons crayons – nature ou chèvre – 5€ (les 10)
Saucissons crayons – plain or goat cheese

Radis rose, beurre demi-sel – 5€
Pink radishes, semi-salted butter

Tomme de Loire – 7€
Tomme cheese from the Loire

Crackers -5€



PANIER DE L'ERMITE \ THE ERMIT'S BASKET

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 \ <i>Starter + Main course OR Main course + Dessert</i>	30€
Entrée + Plat + Dessert \ <i>Starter + Main course + Dessert</i>	35€
Supplément Fromage \ <i>Cheese supplement</i>	7€
Le panier du novice (jusqu'à 10 ans) Entrée OU Plat + Dessert \ <i>Starter OR Main course + Dessert</i>	14€

ENTRÉES \ STARTERS

Quinoa d'Anjou, légumes croquants

Quinoa from Anjou, crunchy vegetables

OU

Terrine de cochon fermier, des pickles de légumes.

Farm pork terrine, pickled vegetables

OU

Entrée du jour (selon disponibilité)

Starters of the day (upon availability)



PLATS \ MAIN COURSE

Parmentier de confit de canard effiloché

Shredded duck confit shepherd's pie

OU

Risotto de petit épeautre aux champignons

Spelt risotto with mushrooms

OU

Plat du jour (selon disponibilité)

Main course of the day (upon availability)

FROMAGES \ CHEESES

Fromage de Loire (Tomme + chèvre) en supplément – 7€

Loire Cheese (Tomme cheese + goat cheese) extra- 7€

DESSERTS \ DESSERTS

Poires pochées au vin blanc de Saumur et plantes sauvage de l'Abbaye

Poached pears in Saumur white wine with wild herbs from the Abbey

OU

Riz au lait et caramel au beurre sale, sarrasin caramélisé

Rice pudding with salted butter caramel and caramelized buckwheat

OU

Fromage blanc, confiture

Creamy white cheese, jam

OU

Dessert du jour (selon disponibilité)

Dessert of the day (upon availability)

