



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 + Plat OU Plat + Dessert \ <i>Starter + Main course 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

Riz au lait et caramel au beurre sale, sarrasin caramélisé
Rice pudding with salted butter caramel and caramelized buckwheat

OU

Fraises et Chantilly
Strawberries and whipped cream

OU

Dessert du jour (selon disponibilité)
Dessert of the day (upon availability)



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, ou Rhubarbe/Clémentine bio <i>Raspberry/Mint, or Rhubarb/Clementine</i>		
JUS DE FRUITS \ FRUIT JUICE		
La Bonnardière - Pomme/Citron vert, ou Pomme/Poire <i>Apple/Lime, or Apple/Pear</i>	33cl	5€
Vergers de la Manse - Tomate <i>Tomato</i>	25cl	4€
LES COCKTAILS DE L'ARGOTIER \ ARGOTIER COCKTAILS	10cl	10€
A la Fraîche (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, verben 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, Domaine La Renière	35€	7€
Chinon 2023, Droit Chenin, Béatrice et Pascal Lambert	35€	
Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2021, Les Houx, Domaine Landron	30€	
VINS ROUGES \ RED WINE	75cl	37,5cl 12cl
Saumur-Champigny 2022, Fontevraud La Cuvée, Domaine Moly	46€	9€
Bourgueil 2022, Jour de Soif, Domaine du Bel Air	35€	
Chinon 2020, Le Domaine, Bernard Baudry	30€	
Saumur-Champigny 2021, Terres Rouges, Arnaud Lambert		18€
GRIGNOTER \ SNACKING		
Nos "tartinades" locales & pain grillé 17h30-22h00 <i>Our local spread & toast 05:30-10:00pm</i>		
Le Poisson de Loire - (85gr) <i>Loire river fish</i>		8€
Canard de Gabriel, fruits du verger - (150gr) <i>Gabriel's duck, with orchard fruits</i>		11€
Radis rose, beurre demi-sel <i>Pink radishes, semi-salted butter</i>		5€
Tomme de Loire <i>Tomme cheese from the Loire</i>		7€

