



## Formule Semaine

(midi uniquement, du lundi au vendredi)

€ 17.50 : Entrée et plat ou  
plat et dessert

€ 21.50 : Entrée, plat et  
dessert

Voir Ardoise

(sauf jours fériés)

# LA ROUTE DU SEL

## Menu du Thoureil

€ 33.50

Hors d'œuvre au choix  
\*\*\*

Agneau du Poitou en  
navarin

ou

Poisson du jour

\*\*\*

Tomme Angevine et  
chèvre cendré bio

\*\*\*

Dessert au choix

### A partager pour l'apéritif:

(To share with your apéritif)

Petits encornets frits au piment d'Espelette  
*(Deep fried crispy squid, Espelette chili)*

€ 10.50

Chips d'artichauts, courges et betteraves, sel au romarin (V)  
*(Artichokes and courgettes crisp, rosemary salt)*

€ 7.50

### Hors d'œuvres

(Starters)

Champignons de Selim cru, huile d'olive, citron  
Chèvre bio  
*(Selim's raw mushrooms, olive oil, lemon and organic goat cheese)*

€ 7.50

Terrine de lapin à l'estragon  
*Rabbit and tarragon terrine*

€ 8.00

Carpaccio de poulpe, piment rouge, citron confit  
Pomme de terre aux herbes  
*(Octopus carpaccio, chilli, confit lemon, herb potatoes)*

€ 9.50

Anguille de Loire fumée, œuf mollet  
Raifort, crème fraîche

*(Smoker Loire Eel, not quite soft boiled egg, horseradish, crème fraîche)*

€ 10.50

### Nos viandes grillées et rôties

(Roasted and grilled meats)

Poisson du jour  
*(Fish of the day)*

### Poissons

(Fish)

voir ardoise  
*(See blackboard)*

Agneau du Poitou en navarin,  
légumes de printemps  
*(Poitou Lamb stew, spring veg)*

€ 14.50

### Pâtes Fraîches Maison

(Home made fresh pasta)

Tagliatelles vertes, asperges, queues de langoustines  
*(Langoustine and asparagus green tagliatelli)*

€ 17.50

Pigeonneau royal d'Anjou rôti, shitake grillés  
Asperges

*(Roasted Anjou pigeon, braised red cabbage and shitake mushrooms)*

€ 24.50

Entrecôte Rouge des Prés grillée,  
Beurre maître d'hôtel, frites maison (Env. 350g.)

*(French matured rib-eye steak, garlic and parsley butter, home prepared chips)*

€ 25.50

### à partager :

Côte de bœuf Rouge des Prés, pour 2 personnes,  
Frites maison et salade (Env. 900g.)  
*(French matured rib of beef, home prepared chips, salad)*

€ 59.00

Poulet fermier Rôti entier, farci au foie gras  
Légumes au jus (sur commande)

*(Whole roasted farm chicken, stuffed with foie gras, roasted veg, jus)*

€ 59.00

### A coté (V)

(Side dishes)

Frites maison € 3.50  
*(Home prepared chips)*

Cœur de Laitue € 3.50  
*(Lettuce heart)*

### Fromages fermiers et Desserts

(Farmhouse cheeses and puddings)

Assiette de 3 fromages fermiers, salade verte

*(Plate of 3 farmhouse cheeses, green salad)*

€ 7.00

Gâteau de Marie

Chocolat fondant, confiture de lait, sésame grillé  
*(Soft chocolate cake, caramelised milk sauce, toasted sesame seeds)*

€ 6.50

Crêmet du Thoureil

Fromage blanc, crème fouettée, meringue,  
compote de fruits de saison  
*(Soft, white cow's milk cheese, whipped cream, meringue, red fruits)*

€ 7.50

Coupe Colonel Angevin

Sorbet citron, zeste d'orange, Cointreau  
*(Lemon sorbet, orange zest, Cointreau liqueur)*

€ 8.00

Gâteau Saumurois

Sablé, crème pâtissière au Royal Combiar, griottes

€ 8.50

Nougat glacé au miel, figes et pistaches

Compote de rhubarbe  
*(Frozen nougat with honey, fig and pistachio, rhubarb compote)*

€ 7.50

Glaces (vanille, noix de coco, chocolat, pistache)  
*(Ice cream : vanilla, coconut, chocolate, pistachio)*

Sorbets (cassis, citron, poire, framboise)  
*(Sorbet : blackcurrant, lemon, pear, raspberry)*

1 boule € 2.00 ; 2 boules € 4.00 ; 3 boules € 5.50

Gâteau à l'orange et au Safran

*(Saffron and orange cake, cranberry compote)*

€ 8.00

Merci d'informer votre serveur en cas d'allergie.

Prix net TVA à 20% & 10%, service compris

(V): plats Végétarien