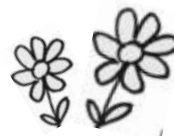


|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>LES SODAS \ SODAS</b>  | 33cl | 5€   |
| La Loire – Thé glacé Pêche, Cola ou Limonade<br><i>Peach iced tea, Cola, Lemonade from the Loire region</i>   |      |      |
| <b>LES KOMBUCHAS \ KOMBUCHAS</b>  | 33cl | 7€   |
| Penrose – Framboise/Menthe bio, Verveine/Abricot bio<br><i>Strawberry/Mint, Verbena/Apricot</i>   |      |      |
| <b>JUS DE FRUITS \ FRUIT JUICE</b>  |      |      |
| Vergers de la Manse – Pamplemousse, tomate  | 25cl | 5€   |
| <i>Grapefruit, tomato</i>   |      |      |
| La Bonnardière – Pomme/Citron vert, Pomme/Poire   | 33cl | 5€   |
| <i>Apple/Lime, apple/pear</i>   |      |      |
| <b>LES COCKTAILS DE L'ARGOTIER \ ARGOTIER COCKTAILS</b>   | 10cl | 10€  |
| <b>A la Fraiche</b> (Gin, Liqueur de Fleur de Sureau, Jus de citron, comcombre et menthe fraiche)<br><i>Gin, elderflowers liqueur, lemon juice, cucumber and fresh mint</i> |      |      |
| <b>Le Velours</b> (Vodka, Crème de mûres et cassis, jus de citron, cordial de verveine)<br><i>Vodka, blackberry and blackcurrant cream, lemon juice, verbena cordial</i>    |      |      |
| <b>BIÈRE RÉGIONALE \ LOCAL BEER</b>   | 33cl | 7€   |
| La Piautre – blonde, blanche ou ambrée<br><i>blonde, white or amber</i>   |      |      |
| <b>VIN PÉTILLANT \ SPARKLING WINE</b>   | 75cl | 12cl |
| Saumur Brut, Domaine de la Petite Roche   | 26€  | 6€   |
| <b>VINS BLANCS SECS \ DRY WHITE WINE</b>  | 75cl | 12cl |
| Saumur 2019, Fontevraud La Cuvée 2022, Domaine l'Austral  | 46€  | 9€   |
| Chinon 2021, Droit Chenin, Domaine Béatrice et Pascal Lambert   | 39€  |      |
| Vin de France (Anjou) 2021, Les 3 Poiriers, Les Terres Blanches   | 35€  |      |
| Sancerre 2020, Chavignol, Domaine Delaporte   | 40€  |      |
| <b>VIN ROSÉ \ ROSÉ WINE</b>   | 75cl | 12cl |
| Saumur 2021, Fontevraud La Cuvée 2022, Domaine de l'Ours Bleu   | 28€  | 6€   |
| <b>VINS ROUGES \ RED WINE</b>   | 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 "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*

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

Saucissons crayons – nature ou chèvre – 5€ (les 10)

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* 30€

Entrée + Plat + Dessert \ *Starter + Main course + Dessert* 35€

Le panier du novice (jusqu'à 10 ans) Entrée OU Plat + Dessert *Starter OR Main course + Dessert* 14€

## 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

Mousse au chocolat  
*Chocolate mousse*

OU

Baba arrosé ou non au triple sec Combiere, Chantilly au genièvre  
*Baba with or not Combiere triple sec, juniper Chantilly*

