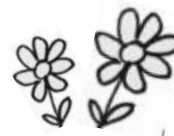


LES SODAS \ SODAS	33cl	5€
La Loère - Thé glacé Pêche, Cola ou Limonade <i>Peach iced tea, Cola, Lemonade from the Loire region</i>		
LES KOMBUCHAS \ KOMBUCHAS	33cl	7€
Penrose - Framboise/Menthe bio, Verveine/Abricot bio <i>Raspberry/Mint, Verbena/Apricot</i>		
JUS DE FRUITS \ FRUIT JUICE		
Vergers de la Manse - Pamplemousse, tomate	25cl	5€
<i>Grapefruit, tomato</i>		
La Bonnardière - Pomme/Citron vert, Pomme/Poire	33cl	5€
<i>Apple/Lime, apple/pear</i>		
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
Saumur Brut, Domaine de la Petite Roche	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€	
VIN ROSÉ \ ROSÉ WINE	75cl	12cl
Saumur 2021, Fontevraud La Cuvée 2022, Domaine de l'Ours Bleu	28€	6€
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 "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 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 \ *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

Fraises et chantilly
Strawberries and whipped cream

OU

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

