



FRANCE
PATRIMOINE
HÔTELS HISTORIQUES

Au fil de l'histoire ...

Lieu de mémoire situé au carrefour de l'Anjou, de la Touraine et du Poitou, l'Abbaye Royale de Fontevraud fut l'une des abbayes les plus vastes et les plus puissantes de l'Occident.

Du XIIème au XIXème siècle, son histoire est celle de l'homme et de ses passions. Passion de Dieu qui fit des moines et des religieuses de l'ordre double d'infatigables bâtisseurs, dirigés par une abbesse, chef spirituel et temporel qui n'obéissait qu'au pape et au roi.

Passion égalitaire de la Révolution qui ouvrit une période d'exil et de destruction, de bruit et de fureur. Passion de l'utopie pénitentiaire qui conduisit à transformer les bâtiments en nouveau couvent de la population carcérale qui devait renaître par le travail. Passion du patrimoine qui rend Fontevraud à l'une des vocations premières... .

Dans cet ensemble architectural unique, les artistes trouvent la grandeur, la beauté, le silence qui nourrissent leur inspiration. Ils y trouvent aussi un monde de perfection acoustique et de richesses sonores encore incomplètement exploré qui leur permet de nous offrir les chefs d'œuvre d'un passé revisité.



Clin d'œil à la cuisine de l'automne / Allusion to Autumn Cuisine

Anthony VAILLANT, Chef de cuisine

Menu du moment

29.00 €

Cappuccino de potimarron, billes de chèvre caramélisées aux fruits du mendiant

Cappuccino of baby pumpkin, goat cheese balls caramelized with candied fruits

Ou / or

Carré de foie gras de canard mi-cuit au Calvados, croquant de pommes « Red Lady », vinaigrette acidulée

Square of duck Foie Gras, "Red Lady" apple crispy slice, piquant vinaigrette

◆◆◆

Ballotine de sole limande sur un glaçage de beurre meunière, copeaux de betteraves et mousseline de patates douces

Ballotine of lemon sole, glazed in "meunière" butter, beetroot crisps and whipped sweet potato mash

Ou / or

Blanquette de Geline farcie au boudin blanc, fricassée de légumes oubliés, espuma de champignons

Blanquette of Geline stuffed with white pudding, fricassee of "old fashioned vegetables", mushroom espuma

◆◆◆

Assiette de fromages affinés

Plate of finely matured cheeses

Ou / or

Cornet de Reine Claude en gelée et confite, glace verveine

Cornet of sweet jelly and candied greengage plum, vervein ice cream

Menu « Plaisir d'un soir »

Forfait à 50€ ou 65€ avec un accord « Mets et Vins de Loire »

50€ or 65€ all inclusive in keeping with 'Dishes and Loire Wines'

Laissez-vous guider par une découverte en 5 services

Allow yourselves to be guided by a suggestion of 5 dishes

A partir de 2 personnes, formule unique pour la table

From two persons, same menu for all guests



Composez votre menu / Create your menu

| | |
|--|----------------|
| Le Grand Moutier (Plat + Fromage ou Dessert) <i>(Main dish + Cheese or Dessert)</i> | 31.00 € |
| La Madeleine (Entrée + Plat) <i>(Starter + Main dish)</i> | 34.00 € |
| Le Saint Lazare (Entrée + Plat + Fromage ou Dessert) <i>(Starter + Main dish + Cheese or Dessert)</i> | 39.00 € |
| Le Saint Benoit (Entrée + Plat + Fromage + Dessert) <i>(Starter + Main dish + Cheese + Dessert)</i> | 43.00 € |

Entre terre et mer ... *Surf and Turf*

« Le foie gras »

- ♦ Escalope de foie gras chaud accompagnée d'un sorbet poire aux poivres verts, émulsion de jus de viande.
- ♦ *Warm foie gras scallop served with a green pepper/pear sorbet, meat juice emulsion*

« Le thon »

- ♦ Mini médaillons de longe de thon rouge roulés au wasabi et sésame noir sur une caponata, feuilles de mâche nantaise.
- ♦ *Baby medallions of red tuna loin rolled with wasabi and black sesame, served on a caponata with Nantes mâche salad*

« L'escargot »

- ♦ Cocotte lutée d'escargots de « Mme Cyrielle IMBERT », sautés au beurre aillé, frites de panisse.
- ♦ *Veloute of snails cooked in garlic butter, served in a pot sealed by pastry and fried pancake of chickpea*

« La soupe »

- ♦ Bisque de crustacés servie chaude ou froide suivant votre désir, tartare de langoustines, pain marette.
- ♦ *Shellfish bisque, served warm or cold (as you want), langoustine tartare, marette bread (bread from Marseille)*

Le jardin des moines « La cuisine aux légumes et aux herbes » *Vegetarian dishes*

- ♦ Bocal de légumes croustillants suivant le marché, vinaigrette citron.
- ♦ *Jar of crispy vegetables depending on the market, lemon vinaigrette.*
- ♦ Ravioles des herbiers « ciboulette, persil, basilic, aneth » à la ricotta, sauce pistou.
- ♦ *Herbal ravioli (Chives, parsley, basil, dill) with ricotta served with Pesto Sauce.*



Au fil de l'eau ... From our waterways

« Le bar » Supplément de 7 euros

Pour 1 ou 2 personnes avec découpe en salle / For 1 or 2 persons, carved at your table (25 minutes d'attente si directe)

♦ Bar cuit en croûte de sel, mousseline de patates douces, légumes crus et cuits d'automne, sauce vierge.

♦ *Bass cooked in salt crust, served with whipped sweet potato mash, autumn cooked and raw vegetables, sauce vierge*

«La bouillabaisse »

♦ Notre bouillabaisse sera faite suivant les arrivages du jour, accompagnée de ses croûtons, rouille et gruyère.

♦ *Our bouillabaisse will be cooked depending on the fishes of the day, served with garlic rubbed toasts, rouille and cheese*

« Le saumon bio »

♦ Pavé de saumon bio cuit en basse température, puis fumé, pommes Vitelotte, beurre d'algues.

♦ *Piece of organic salmon cooked in low temperature before being smoked, served with Vitelotte potatoes and seaweed butter*

Dans nos campagnes ... From our countryside

Toutes nos viandes bovines sont d'origine de l'Union Européenne. *(All our meats are from the EU)*

« Le pigeon »

♦ Demi-pigeon, suprême et cuisse rôtis, cuisiné comme un cassoulet.

♦ *Roasted half pigeon, filleted breast and leg, cooked as a cassoulet*

« Le Bœuf » *provenance France*

♦ Tournedos de bœuf, fondant à la moelle et chanterelles, assortiment de carottes marinées, sauce foie gras.

♦ *Beef tournedos, bonemarrow and funnel-shaped mushroom fondant, assortment of marinated carrots, Foie Gras sauce*

« Le porc » *provenance France*

♦ Poitrine de porc confite au miel avec ses pommes de terre, sucette de boudin noir, pomme tapée légèrement mentholée.

♦ *Honey candied pork breast and potatoes, black pudding lollipop, lightly minted "Pomme Tapée"*



Dans nos pâturages ... *From our green pastures*

- ◆ Chariot de fromages affinés
Tray of finely matured Cheeses from our provinces

Nos douceurs tout en couleurs ... par Xavier Barrière, pâtissier

Our colourful desserts

Afin de faciliter la préparation, nous vous remercions de bien vouloir choisir votre dessert en début de repas. Tous nos desserts et glaces sont « Maison »

◆ *To better our service, it is preferable to order your dessert at the beginning of the meal. All our desserts and ice creams are "homemade"*

«La poire»

- ◆ Poire entière rôtie aux épices (muscade, coriandre, cannelle et poivres), glace au miel de forêt.
◆ Pear roasted with spices (nutmeg, coriander, cinnamon and peppers), forest honey ice cream

« La figue »

- ◆ Brochette de figues infusée à la vanille de Tahiti, sur un sablé fondant au praliné, coulis de cassis au balsamique.
◆ Figs skewer infused in Tahiti vanilla, praline round sweet biscuit, balsamic blackcurrant coulis

« La pistache »

- ◆ Notre soufflé chaud « parfumé à la pistache » accompagné d'une liqueur de café de chez Combier, glace amande amère.
Attente de 25 min si commande en fin de repas
◆ Our pistachio nut warm Soufflé, served with Combier coffee liquor, almond ice cream. 25 minutes wait if ordered at the end of the meal

« Le chocolat »

- ◆ Religieuse craquelée, crème légère au chocolat lait 35% de Michel Cluizel, boule de guimauve.
◆ Crispy religieuse (spherical éclair cake), milky chocolate lightly cream, marshmallow ball

« Le gourmand »

- ◆ Café Gourmand « Et votre café devient un dessert ». Sélection de 3 mini desserts en chaud et froid.
◆ Gourmet Coffee "And your coffee becomes a dessert" – Selection of 3 hot or cold mini desserts.



Initiation à la gourmandise / Initiation to Gastronomy

Réservé aux enfants de moins de 12 ans, aux choix dans la carte en ½ portion.

For under 12 only, chosen from the "carte" ½ portion

| | | |
|------------------------------|-------------------------------|----------------|
| Plat + Dessert + Une boisson | Main dish+ Dessert + a drink | 11.00 € |
| Entrée + Plat + Dessert | Starter + Main dish + Dessert | 17.00 € |

Nous faisons confiance à nos partenaires, fournisseurs, ...

Our main partners, suppliers, ...

| | |
|--|----------------------------------|
| Fruits et légumes : Le Duff (Bressuire), | <i>Fruits and vegetables</i> |
| Viandes : JA Gastronomie (Angers), Metzger Frère (Rungis) | <i>Meats</i> |
| Poissons : Loire Marée (Tours) | <i>Fish</i> |
| Fromager Affineur : Team Ouest (Ambillou château), Vazereau | <i>Cheeses</i> |
| Chocolat : Cluizel (Damville) | <i>Chocolates</i> |
| Ravioles : La maison des ravioles « Patrick Chesnoy » (Tours) | <i>Ravioles (small raviolis)</i> |

Prix nets – Aucun supplément au titre de service n'est dû par le client.

Net prices – No supplement is due by the client for the service

Jun 2011 – June 2011