

Menu Plaisir :

35,00€

*Entrée, Poisson ou
Viande, Fromage ou
Dessert*

Menu J'Adore :

41,00€

*Entrée, Poisson ou
Viande, Fromage et
Dessert*

Menu Tentation :

45,00€

*Entrée, Poisson et
Viande, Fromage et
Dessert*

Nos entrées : 14,00€

Laissez-vous tenter par un verre d'AOC Touraine Sauvignon (12 cl) (6,00 €) ou par un verre d'AOC Coteaux du Loir blanc (12 cl) (6,00 €) pour accompagner votre entrée

Croustillant de Saint Jacques et boudin noir poêlé, crémeux de panais et infusion de wakamé

Crispy scallops and black pudding, parsnip and wakame sauce

Ou

Queues de langoustine à la plancha, tatin de patates douces et réduction d'agrumes

Langoustine tail, sweet potatoes and citrus sauce

Ou



*Velouté de cèpes et chantilly salé,
crème brûlée de chèvre Ludois et
oeuf mollet à la crème de vin rouge*

Porcini mushrooms soup, goat cheese crème brûlée and poched egg with red wine

Nos Poissons : 19,00€

Laissez-vous tenter par un verre d'AOC Touraine Sauvignon (12 cl) (6,00 €) pour accompagner votre poisson

Pavé de sandre rôti et émulsion de châtaignes
Pike perch and chestnut sauce

Ou

Filet de daurade à la plancha, et infusion de morilles
Sea bream and morel sauce

Nos Viandes : 19,00€

Laissez-vous tenter par un verre d'AOC Coteaux du Loir rouge (12 cl) (6,00 €) ou par un verre d'AOC Saumur Champigny (12cl) (6,00€) pour accompagner votre viande

Filet de bœuf poêlé et crémeux de camembert
Beef and camembert cheese sauce

Ou

Effeuillé de magret de canard et réduction de Porto
Duck breast and porto sauce

Ou

Cocotte de civet de cerf, infusion de raisin et de chanterelles
Deer stew and grape with chanterelles sauce

Ou



*Risotto crémeux aux girolles,
noisettes grillées et tuile de parmesan*
Risotto with girolles, hazelnut and parmesan tile

Nos Fromages : 9,00€

Laissez-vous tenter par un verre d'AOC Blaye (12 cl) (7,00 €) ou par un verre d'AOC Saumur Champigny (12cl) (6,00€) pour accompagner votre fromage

*Ronde des fromages :
Chariot de fromages de France (quatre morceaux au choix)
Cheeseboard of France (four pieces)*

Ou

*Découverte du terroir :
Assiette de trois fromages Sarthois sur lit de salade
Selection of three local cheeses*

*Assiette de salade verte : 2,00€
Green salad*

Nos Desserts : 9,00€

Laissez-vous tenter par une coupe de Méthode Traditionnelle blanc (12 cl) (6,00 €) ou par une coupe de Champagne Haton blanc (12cl) (9,00€) pour accompagner votre dessert

*Charlotte aux poires caramélisées, croustillant au chocolat noir et glace
caramel
Charlotte with pear, chocolate crisp and caramel ice cream*

Ou

*Riz au lait à la vanille, brownie aux noix de pécan et mini aumônière
aux pommes
Vanilla rice pudding, brownie with pecan nuts and apple crepe*

Ou

*Carpaccio d'ananas caramélisé, rocher coco, caramel de cidre et sorbet
fruit de la passion
Pineapple carpaccio, coconut cake, cider caramel and passion fruit ice cream*

Ou

*Coupe de glace ou sorbet, trois boules au choix, avec ou sans chantilly
Ice cream cup, three scoops in choice, with or without sweet whipped cream*

Menu des bambins : 10,00€

Tartinette de Rillettes du Mans

Toast with pork meat

Ou

Velouté de potiron

Pumpkin soup

~~~~~

*Emincé de volaille à la crème et pomme de terre rissolées*

*Poultry with cream and potatoes*

*Ou*

*Filet de lieu noir à la crème et pomme de terre rissolées*

*Saithe with cream and potatoes*

~~~~~

Coupe de glace (deux boules au choix)

Ice cream cup (two scoops in choice)

Ou

Gâteau aux pommes

Apple cake

~~~~~

*1 verre de Coca-Cola (16cl) ou 1 verre de jus d'orange (16cl) inclus*

### A toute vitesse :



*Salade Sarthoise*

*(Salade verte, tomates, rillettes du Mans, rillons)*

*Petite : 9,00€    Grande : 14,00€*

*Entrecôte, pommes de terre rissolées et salade : 16,00€*

*Café ou Thé gourmand (Assortiment de minis desserts) : 9,00€*