

*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 Coteaux du Layon (12 cl) (7,00 €) ou par un verre d'AOC Coteaux du Loir blanc (12 cl) (6,00 €) pour accompagner votre entrée*

*Duo de foie gras de canard :*

*Médaille de foie gras à la pêche et sucette de foie gras au sésame*  
*Foie gras with peach and foie gras with sesame*

*Ou*

*Carpaccio de tomates anciennes,  
tartare de bonite marinée et gelée de melon*  
*Tomato carpaccio, marinated bonito tartare and melon jelly*

*Ou*



*Tiramisu de chèvre Ludois à la betterave,  
fleur d'œuf au poivron doux et tuile au paprika*  
*Goat tiramisu with beetroot, egg with pepper and paprika tile*

## 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 infusion de curcuma*  
*Pike perch and turmeric sauce*

*Ou*

*Filet de Saint Pierre à la plancha, et réduction de Noilly Prat*  
*John dory filet and Noilly Prat alcohol 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 infusion de fruits rouges*  
*Duck breast and red fruit sauce*

*Ou*

*Fondant de quasi de veau et jus parfumé à la sarriette*  
*Veal and savory sauce*

*Ou*



*Risotto crémeux à la Provençale*  
*et tuile de parmesan*  
*Provençal risotto with 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*

*Ou*

*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*

*Soupe de pêche au miel, madeleine au chocolat Ruby et glace cannelle  
Peach soup with honey, Ruby chocolate madeleine and cinnamon ice cream*

*Ou*

*Panna cotta à la menthe fraîche,  
croquant au chocolat et aux éclats de noisettes et financier à la vanille  
Panna cotta with fresh mint, chocolate and hazelnut crunch and vanilla cake*

*Ou*

*Mille-feuille de nougat glacé et tuiles de spéculoos, coulis de fruits rouges  
Ice nougat and speculoos tile, red fruit sauce*

*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*

*Crudités de saison*

*Raw vegetables*

~~~~~

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

*Poultry with cream and potatoes*

*Ou*

*Pavé de saumon à la crème et pommes de terre rissolées*

*Salmon 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 mini desserts) : 9,00€*