

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 Loir blanc (12 cl) (6,00 €)
pour accompagner votre entrée*

*Burger de Saint Jacques, compotée de patates douces,
pancetta grillée et réduction de Cognac*
Scallop burger, sweet potato compote, grilled pancetta and Cognac sauce

Ou

*Cuisses de grenouilles poêlées, lingots de courge butternut, tuile
croustillante au pavot bleu et émulsion d'ail*
Frog legs, butternut squash, blue poppy tile and garlic sauce

Ou



*Velouté de châtaignes, poêlée de cèpes,
œuf poché et crème de cantal*
Chestnut soup, porcini mushrooms and poached egg with cantal cheese

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 à la plancha et émulsion de pommes
Pike perch and apple sauce

Ou

Pavé de maigre rôti et réduction de Coteaux du Loir
Lean and Coteaux du Loir 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

Cassolette de ris de veau aux morilles
Sweetbread of veal with morels

Ou

Filets de cailles rôtis et infusion de raisins
Quail fillet and grape sauce

Ou



Risotto crémeux aux shiitakés
et tuile de parmesan
Shiitake 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

*Riz au lait à la pistache, rose des sables au chocolat blanc
et quatre-quarts au carambar
Pistachio rice pudding, rose des sables with white chocolate and carambar cake*

Ou

*Poire pochée au sirop, sablé breton au praliné et sauce chocolat
Poached pear, praline cake and chocolate sauce*

Ou

*Autour de la clémentine :
Mousse à la clémentine, gâteau moelleux à la clémentine
et parfait glacé à la clémentine
Clémentine mousse, clémentine cake and clémentine iced "parfait"*

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 pommes de terre rissolées*

*Poultry with cream and potatoes*

*Ou*

*Dos de merlu à la crème et pommes de terre rissolées*

*Hake 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 confites, 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€*