

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 :

47,00€

*Entrée, Poisson et
Viande, Fromage et
Dessert*

Nos entrées : 15,00€

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

*Noix de Saint Jacques poêlées, risotto d'épeautre,
tûile de chorizo et coulis de petit pois*
Scallops, spelt risotto, chorizo tile and pea sauce

Ou

*Médaille de foie gras de canard à la cerise,
burger de foie gras poêlé et réduction de muscat*
Duck foie gras with cherries and foie gras burger and muscat sauce

Ou



*Bavaroise d'asperge verte, sablé salé au comté,
et œuf cocotte à l'origan*
*Green asparagus mousse, shortbread with comté cheese
and egg casserole with oregano*

Nos Poissons : 20,00€

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

Pavé de sandre rôti et réduction de Martini blanc
Pike perch and Martini sauce

Ou

Blanquette de lotte safrané
Monkfish and saffron sauce

Nos Viandes : 20,00€

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

Souris d'agneau confite au thym
Lamb shank and thyme sauce

Ou

*Effeillée de magret de canard,
réduction de vinaigre balsamique et miel*
Duck breast with balsamic vinegar and honey sauce

Ou



*Risotto crémeux aux légumes printaniers
et tuile de parmesan*
Risotto with season vegetable 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*

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 fraise au basilic, pavlova à la fraise et chantilly pistache
Strawberry and basil soup, strawberry pavlova with pistachio whipped cream*

Ou

*Dôme de chocolat blanc, cœur à la mousse de citron
et biscuit financier aux noisettes
White chocolate dome with lemon mousse and hazelnut biscuit*

Ou

*Bavarois au chocolat noir et à la confiture de lait,
sablé au spéculoos et glace yaourt
Dark chocolate bavarois with milk jam, speculoos shortbread and yoghurt 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

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€*