

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

Duo de foie gras de canard :

*Médaille de foie gras au cèpes et sucette de foie gras aux noisettes
Foie gras with porcini mushrooms and hazelnut foie gras*

Ou

*Croustillant de Saint Jacques et boudin noir poêlé,
compotée de butternut et infusion de wakamé
Crispy scallops and blood sausage, butternut and wakame sauce*

Ou



*Velouté de potimarron et châtaignes grillées,
œuf cocotte au curry et nems aux reblochon
Pumpkin and chestnut velouté, egg casserole with curry and reblochon spring rolls*

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 émulsion d'andouille de Vire

Pike perch and pork sausage sauce

Ou

Filet de bar à la plancha et infusion de morilles

Sea bass fillet and morels 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

Effeuillé de filet de canette et réduction de miel et d'orange

Duckling and honey and orange sauce

Ou

Cocotte de civet de chevreuil et infusion de girolles

Venison stew with chanterelle

Ou



*Risotto crémeux aux chanterelles
et tuile de parmesan*

Chanterelle 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 au café, sucette au chocolat et pancake aux pommes
Coffee rice pudding, chocolate lollipop and apple pancake*

Ou

*Entremet poire, chocolat, praliné et glace yaourt
Chocolate, praline, pear cake and yoghurt ice cream*

Ou

*Carpaccio d'ananas caramélisé, rocher coco,
caramel d'orange et sorbet litchi
Pineapple carpaccio, coconut rock and lychee sorbet*

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 aux légumes de saison

Vegetable soup

~~~~~

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

*Poultry with cream and potatoes*

*Ou*

*Dos d'aiglefin 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€*