

*Menu Plaisir :*

**36,00€**

*Entrée, Poisson ou  
Viande, Fromage ou  
Dessert*

*Menu J'Adore :*

**42,00€**

*Entrée, Poisson ou  
Viande, Fromage et  
Dessert*

*Menu Tentation :*

**48,00€**

*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*

*Gambas à la plancha, risotto d'épeautre,  
infusion safranée et tuile de coppa  
Grilled prawns, spelt risotto, saffron sauce and coppa tile*

*Ou*

*Foie gras de canard à la rhubarbe,  
burger de foie gras poêlé et réduction de vinaigre balsamique  
Duck foie gras with rhubarb and foie gras burger and balsamic vinegar sauce*

*Ou*



*Raviole de chèvre Ludois au cumin, compotée d'artichaut,  
œuf mollet et tuile au pavot bleu  
Goat cheese ravioli with cumin, mashed artichoke, poached egg and poppy tile*

## 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 coulis de petit pois*  
*Pike perch and pea sauce*

*Ou*

*Filet de daurade et émulsion de chorizo*  
*Sea bream and chorizo 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*

*Selle d'agneau grillée et jus parfumé aux oignons caramélisés*  
*Lamb and onion sauce*

*Ou*

*Filets de cailles rôtis et réduction de cognac*  
*quail fillet with cognac sauce*

*Ou*



*Risotto crémeux aux asperges  
et tuile de parmesan*  
*Risotto with asparagus 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*

*Gratin de fraise et framboise en sabayon, financier vanille  
et éclats de meringue  
Strawberry and raspberry sabayon et vanilla cake*

*Ou*

*Délice cerise chocolat noir au cœur amarena  
et sablé caramel  
Cherry and chocolate cake and caramel shortbread*

*Ou*

*Duo pistache :  
Cheesecake pistache et biscuit Oreo, panna cotta à la pistache  
Pistachio and Oreo cheesecake and pistachio panna cotta*

*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*

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

*Cod 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€*