

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

*Duo de foie gras de canard :
Terrine de foie gras à la cerise
et bouchées de magret de canard fumé au foie gras et à la figue
Foie gras with cherry and bites of smoked duck breast with foie gras and fig*

Ou

*Cuisses de grenouilles poêlées, lingots d'artichaut,
tuiles croustillantes au sésame noir et infusion d'ail
Snack frog legs, artichoke and garlic sauce*

Ou



*Bavaroise d'asperges vertes,
sablé salé au comté et œuf poché à l'estragon
Green asparagus bavarois, Comté shortbread and poached egg with tarragon*

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 à la plancha et émulsion de lard fumé
Pike perch and lard sauce

Ou

Filet de Saint-Pierre et réduction de Pastis
John Dory fillet and Pastis 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 romarin
Lamb shank and rosemary sauce

Ou

Filet de canette grillé et réduction d'orange
Duckling fillet with orange sauce

Ou



*Risotto safrané aux petits pois
et tuile de parmesan*
Saffron risotto with peas and parmesan tile

Nos Fromages : 10,00€

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 : 10,00€

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

*Verrine de fraises, mousse pistache, sablé breton
et glace fruit rouge façon pavlova
Strawberry verrine and pistachio mousse, Breton shortbread and pavlova ice cream*

Ou

*Délice praliné citron, biscuit noisette et glace chocolat blanc
Lemon praline mousse, hazelnut biscuit and white chocolate ice cream*

Ou

*Mille-feuille de nougat glacé et tuiles de spéculoos, coulis 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 : 11,00€

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 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 : 17,00€*

*Café ou Thé gourmand (Assortiment de mini desserts) : 10,00€*