

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

*Ravioles d'escargots, caviar d'aubergines,
chips de coppa et réduction de Pastis*

Snail ravioli, eggplant caviar, coppa chips and Pastis sauce

Ou

*Médaille de fois gras de canard à la pêche
et terrine de foie gras de canard aux fruits rouges*

Duck foie gras with peach and duck foie gras with red fruit

Ou



*Carpaccio de tomates anciennes, mousse de feta
et brouillade d'œuf aux herbes de Provence*

*Tomato carpaccio, feta mousse
and scrambled egg with herbs of Provence*

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 au jambon de Bayonne et réduction de Jasnières
Pike perch with Bayonne ham and white wine sauce

Ou

Filets de rougets à la plancha et coulis de poivron
Red mullet fillet and pepper coulis

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

Médailillon de veau à la plancha et jus parfumé aux baies de timut
Veal medallion and timut berries sauce

Ou

Filets de pigeonneaux rôtis et infusion aux figes
Squab fillets and fig sauce

Ou



*Risotto crémeux à la provençale
et tuile de parmesan*
Provençal risotto 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

*Charlotte aux framboises, biscuit pistache et croustillant chocolat blanc
Raspberry and pistachio charlotte and crispy white chocolate*

Ou

*Tiramisu à l'abricot, sablé breton à l'abricot et chantilly au romarin
Apricot tiramisu, breton shortbread with apricot and rosemary whipped cream*

Ou

*Soufflé glacé au chocolat noir, financier à la vanille et glace chouchou
Dark chocolate iced soufflé, vanilla cake and ice cream peanuts*

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€*