



DOMAINE
DE L'EPAU
ÉCO-RESORT

Le Verger



Nos fournisseurs

BOULANGERIE MAISON GRUDÉ (LE MANS)

BRETON VIANDE (LA SUZE-SUR-SARTHE)

ESCARGOTS DU MAINE (SAINT-MARS SOUS BALLON)

LA MARÉE POUR TOUS (VEZIN LE COQUET)

LE PETIT POTAGER (LE MANS)



Nos Entrées

Tartare de bœuf au couteau à l'italienne

Stracciatella, pesto rosso, pignon de pin, basilic, échalote, Worcester sauce, mayonnaise basilic

12,50€

Gravelax de saumon aux baies rouges et épices thaï

Guacamole, salade de choux croquant et chips de parmesan

11,00€

Figue rôtie au chèvre frais

Mâche et vinaigrette au miel et piment d'Espelette

9,50€

Nos Plats

Volaille de poulet jaune rôtie

Polenta frite au thym, condiment à l'ail noir, maïs grillé et espuma au maïs, pickles de maïs et jus réduit

21,50€

Tataki de thon au soja et mirin

Crème de petit pois et petit pois frais, shimeji, pickles de carotte et oignon nouveau

26,00€

Salade du moment

Inspiration du marché et produits frais du jour

19,50€

Bun'n Roll de bœuf façon bistro

Steak haché VBF 150 g, compotée de poivron et oignon, Ossau Iraty, mayonnaise au paprika fumé, mâche et tomate cerise, frites de patate douce

22,50€

Nos Desserts

Pêche cuite basse température à la verveine

Crumble croquant, pêche fraîche, mousse chocolat blanc et tuile grué, glace pêche

10,50€

Fraise et pistache

Biscuit madeleine aux éclats de pistache, croustillant pistache, crémeux pistache, fraises fraîches et coulis, glace pistache

12,50€

Café gourmand

Assortiment de douceurs maison, servi avec un expresso ou thé

11,50€

10,50€

Sélection de fromages affinés

Accompagnée de salade et confiture

Pause Déjeuner



Du 14 Octobre au 24 Octobre

CE MENU EST SERVI **UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI MIDI**, HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT

25,00 €

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

30,00 €

ENTRÉE SEULE : 8,70 € / PLAT SEUL : 16,70 € / DESSERT SEUL : 8,70 €

Entrées

ŒUF PARFAIT

CRÈME DE CHAMPIGNON, CROUTONS AU BEURRE, HUILE INFUSÉE À LA TRUFFE

OU

POTIRON RÔTI

CHIPS DE JAMBON CRU, CRÈME CIBOULETTE

Plats

BURGER DE BŒUF FAÇON BOUCHÈRE

FRITES, SAUCE BARBECUE ET COMPOTÉE D'OIGNONS, TOMME DE SAVOIE ET SALADE

OU

RETOUR DE PÊCHE EN CROUTE DE NOISETTE

PURÉE DE BUTTERNUT, SAUCE CURRY

Desserts

TARTE AUX POMMES

CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE

OU

BROWNIE NOIX DE PÉCAN

MOUSSE CACAHUÈTE

OU

PETIT POT DE GLACE ARTISANALE

Menu Enfants

Plats

**STEAK HACHÉ
OU
POISSON DU MARCHÉ**

ACCOMPAGNEMENT : FRITES FRAICHES

Desserts

**DESSERT DU MOMENT
OU
GLACE AU CHOIX**

13€ 

Menu Ados *-de 18 ans*

Plats

**BUN'S BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ,
SAUCE KETCHUP, CHEDDAR**
ACCOMPAGNEMENT : FRITES FRAICHES

Desserts

**DESSERT DU MOMENT
OU
GLACE AU CHOIX**

18€ 

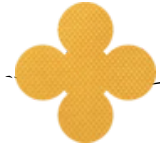
L'Offre Traiteur

Que ce soit pour un cocktail, un événement privé ou professionnel, le Domaine de l'Épau met à votre disposition son **service traiteur**.

Au menu : mignardises, planches gourmandes, assortiments sucrés et salés, tapenades, woodbox et bien plus encore...

Pour en savoir plus ou personnaliser votre prestation, contactez-nous à **restaurant@domainedelepau.com**.





L'Orée du Bois

Location de salles pour vos événements familiaux, professionnels ou culturels aux portes du Mans.

Le Domaine de l'Epau a la particularité de proposer plusieurs salles de réception de capacités différentes allant de **20 à 250 m²**.

Pour plus d'informations, contactez-nous à **events-lodges@domainedelepau.com**





Les Eca-lodges

Des hébergements **insolites** pour un séjour **éco-responsable**.

Au cœur du Domaine de l'Épau, découvrez 6 éco-lodges design, accueillant de 1 à 6 personnes. Alliant **confort, modernité** et **respect de l'environnement**, ces hébergements uniques offrent une escapade sereine dans un **cadre préservé**.

Pour plus d'informations, contactez-nous à **events-lodges@domainedelepau.com**

