



DOMAINE  
**DE L'ÉPAU**  
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 thon rouge aux agrumes et shiso**

Zeste combava, yuzu, gingembre et échalote, mayonnaise au shiso

**11,50€**

### **Foie gras mi-cuit parfumé au poivre timut et zeste de pamplemousse**

Pain d'épice maison, condiment à la poire et au pamplemousse

**13,50€**

### **Œuf cocotte, crème de choux-fleurs rôtis et choux de bruxelles sauté au beurre demi-sel**

Chips de Gianciale, siphon au lard de colonnata et croutons

**10,50€**

## Nos Plats

### **Épaule de cochon sarthois cuite au four pendant 12h, miel et thym frais**

Lentille de puy et carotte nouvelle, échalote confite

**22,00€**

### **Retour de criée, champignons et céleris**

Tombée de champignons du moment, céleris rôtis au four, émulsion à l'ail

**23,50€**

### **Filet mignon de veau de l'Aveyron, déclinaison autour de la courge**

Courges roties et purée, eryngii assaisonné à l'huile de noisette et fleur de sel, jus de veau à l'ail noir

**28,50€**

### **Risotto de petit épeautre, champignon et céleri, émulsion à l'ail**

**19,50€**

## Nos Desserts

### **Dôme Gianduja et glace pralinée**

Croustillant feuillantine pralinée, ganache au chocolat noir et mousse Gianduja, glaçage roché

**11,50€**

### **Mille-feuille caramélisée aux agrumes**

Crème légère au citron, suprême d'agrumes, menthe fraîche, caramel d'agrumes et sorbet citron jaune

**13,00€**

### **Pavlova autour de la poire**

Meringue suisse, poire confite au poivre noir et à la cannelle, copeaux de poire et diplomate vanille

**10,50€**

### **Sélection de fromages affinés**

Accompagnée de salade et confiture

**11,00€**

# Pause Déjeuner



*Du 09 Décembre au 19 Décembre*

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

**TERRINE DE L'ÉPAU AU SANGlier ET À LA PISTACHE**

PICKLES ET MOUTARDE À L'ANCIENNE

**OU**

**VELOUTÉ DE PANAI**

SIROP D'ÉRABLE ET PIMENT D'ESPELETTE, CROUTONS AU BEURRE

## Plats

**POISSON DU MARCHÉ**

MOUSSELINE AU CÉLERI CAFÉ ET NOISETTE, CÉLERIS BRANCHES RÔTIS ET JUS DE VIANDE

**OU**

**BLANQUETTE DE VOLAILLE**

RIZ PILAF, CAROTTES EN SIFFLET ET CHAMPIGNONS

## Desserts

**CHEESE CAKE À L'ORANGE CAROTTE**

CARROT CAKE ET ORANGE

**OU**

**CRÈME BRULÉE**

PISTACHES ET CRANBERRY

# 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€ 

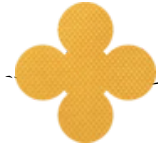
# L'Offre Traiteur

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](mailto: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 m<sup>2</sup>**.

Pour plus d'informations, contactez-nous à **[events-lodges@domainedelepau.com](mailto: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](mailto:events-lodges@domainedelepau.com)**

