



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)



Pause Déjeuner



Du 17 au 27 Mars

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

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT

29,00 €

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

34,00 €

ENTRÉE SEULE : 10,70 € / PLAT SEUL : 19,50 € / DESSERT SEUL : 10,70€

Entrées

VELOUTÉ DE CAROTTES RÔTIES

CRÈME MONTÉE AU CUMIN

ou

SALADE AUX CROSNES

BLEU D'Auvergne, POIRES & NOISETTES

Plats

SUPRÊME DE POULET RÔTI

JUS COURT AU THYM PURÉE DE CAROTTES

ou

BLANQUETTE DE POISSONS À L'ANCIENNE

Desserts

TARTE FINE AUX POMMES

CRÈME GLACÉE CARAMEL BEURRE SALÉ

ou

TRIFLE À L'ORANGE & AU WHISKY

Nos Entrées

Focaccia façon pissaladière Anchois, olives noires, huile d'olive et oignons	11,00€
Ravioles de crabe Bouillon à la verveine, poivre de Timut	17,00€
Ceviche de daurade Pastèque grillée et gel de bissap	14,00€
Carpaccio de poulpe Huile d'olive, mayonnaise harissa et livèche, suprême d'agrumes	13,00€
Tataki de thon Betteraves en purée, en pickles et balsamique	15,00€
Saint-Jacques poêlées Purée de chou-fleur, noisettes torréfiées, beurre meunier	16,00€

Nos Plats

Filet de bœuf bleu, blanc, belge Pommes à l'huile, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, cheveux d'ange et jus réduit	32,00€
Retour de la criée Chou-rôti au beurre, tombée d'épinards, riz soufflé au basilic et copeaux de chou-fleur	31,00€
Lieu jaune Risotto riz vénéré, duo d'asperges, sauce hollandaise	29,00€
Suprême de poulet jaune de Loué Label Rouge Carottes glacées, pickles, purée de carottes et jus de poulet réduit au thym	27,00€
Demi-magret de canard Brocoli-tige, radis daikon à la sauge, condiment cerises noires et jus à l'orange	29,00€
Asperges blanches 22+ Œuf parfait et sauce gribiche	23,00€

Nos Desserts

Tarte citron meringuée déstructurée	10,00€
Tiramisu œuf cuit	10,00€
Café/Thé gourmand	12,00€
Sélection de fromages affinés	11,00€
Déclinaison au chocolat Spongecake, mousse chocolat Valrhona et tuile gruée de cacao	12,00€
Entremets vanille hibiscus Croustillant chocolat blanc et coulis de fruits rouges	11,00€



*Photo non contractuelle

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€ 

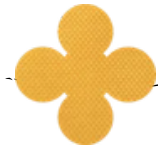
L'Offre Traiteur

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**

