



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)



MENU à la Carte

Nos Entrées

Tartelette champignons

Royal d'ail, duxelles de champignons frais, émulsion persil

13,00€

Tataki de truite

Sésame torréfiée, purée de betteraves au vinaigre de framboises et pickles de chioggia

15,00€

Langoustines snackées

Mousseline de panais, panais rôtis, bisque de langoustine réduite, chips de panais, éclat de café

18,00€

Nos Plats

Filet de boeuf Rossini

Filet de boeuf VBF, foie gras IGP poêlé, jus corsé, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe

32,00€

Retour de criée

Risotto de fregola sarda à l'encre de seiche, guanciale, crème légère à l'ail

29,00€

Suprême de volaille de Loué

Légumes de saison rôtis, polenta croustillante, jus de volaille

27,00€

Burger végétal

Galette croustillante pois chiches & herbes, coleslaw carotte-chou blanc- oignon rouge et coriandre, pickles, sauce tahin citron et frites fraîches

19,50€

Nos Desserts

Mille feuille Valrhona & cèpes

Feuilletage caramélisé, ganache chocolat valrona, caramel beurre salé, noix de cajou caramélisées

12,00€

Bûchette glace chocolat blanc

Crème chocolat blanc au zeste d'orange, croustillant spéculos, marmelade d'orange, glaçage rocher, sorbet agrume

12,00€

Vacherin exotique

Meringue combava, crème diplomate coco, tartare de fruits exotiques, poudre de coco, glace yaourt

12,00€

Sélection de fromages affinés

Accompagnée de salade et confiture

11,00€

Pause Déjeuner



Du 16 Février au 28 Février

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 COURGE

CHORIZO TORRÉFIÉ, CHIPS DE MARRON, CRÈME DE BRESSE

OU

POIREAUX MIMOSA

Plats

FILET MIGNON DE PORC FERMIER RÔTI

PURÉE DE CÉLERI RAVE & CHAMPIGNONS EN PERSILLADE

OU

POISSON DU JOUR EN RAVIOLE OUVERTE

FONDUE DE POIREAUX & ESPUMA PARMESAN

Desserts

RIZ AU LAIT CRÉMEUX & CARAMEL AU BEURRE SALÉ

NOISETTES TORRÉFIÉES

OU

FONDANT CHOCOLAT

CŒUR COULANT GIANDUJA



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€



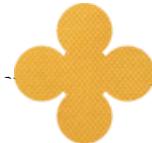
L'Offre Traiteur

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 évènements 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 Eco-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**

