



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 Giunciale, 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'agrume, menthe fraîche, caramel d'agrume 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

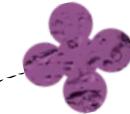
10,50€

Sélection de fromages affinés

Accompagnée de salade et confiture

11,00€

Pause Déjeuner



Du 19 Janvier au 30 Janvier

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

CAPPUCCINO DE LENTILLES DU PUY

LARD PAYSAN CROUSTILLANT & CRÈME LÉGÈRE À L'AIL

OU

RILLETTES DE MAQUEREAUX, PAIN GRILLÉ

Plats

LIEU NOIR

LÉGUMES RACINES RÔTIS & CRÈME DE NOISETTE

OU

ÉCHINE DE COCHON CUITE BASSE TEMPÉRATURE

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE & JUS DE VIANDE CORSE

Desserts

GALETTE FRANGIPANE

CITRON - COCO

OU

CRUMBLE POMME

POIRE, ÉCLAT DE SPÉCULOS



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€



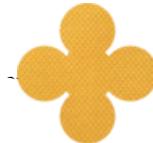
L'Offre Traiteur

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**

