



## Domaine de la Courbe

### **Menu enfant 12.00 €**

#### *Entrée*

*rosace de rosette de porc ou crudités du moment*

#### *Plat*

*steak de filet de bœuf rôti ou filet de poisson du moment*

#### *Dessert*

*mi cuit au chocolat noir coulant ou coupe de glaces du moment , chantilly et sucre pétillant*

### **Menu du jour**

*Uniquement du lundi au vendredi*

*Entrée + plat ou plat + dessert : 11.00 € le midi et 15.00 € le soir*

*Entrée + plat + dessert : 15.00 € le midi et 19.00 € le soir*

*Si vous avez un forfait séjour avec le menu du jour vous pouvez choisir le menu du Loir ou de la Courbe, seule la différence sera prise en supplément*

*- = - = - = - = - = -*

***Du 1er septembre au 30 avril ouvert le soir du lundi au samedi***

*From September to April open the evening from Monday to Saturday*

***Du 1<sup>er</sup> mai au 31 aout ouvert midis et soirs 7j/7***

*From May to August open every lunches and dinners*

*Début de service*

*Déjeuner 12h00 à 13h15*

*Diner 19h00 à 20h45*

*Beginning of restaurant service*

*Lunch : from 12:00 am to 1:15 pm*

*Dinner : from 7:00 pm to 9:45 pm*

***La réception de l'hôtel est fermée de 12h30 à 15h00***

*the hotel reception is closed from 12:30 pm to 3:00 pm*





## Domaine de la Courbe

### Menu du Loir

Entrée + plat + dessert : 26.00 €

Starter + main + dessert

#### Entrées au choix

##### Starters

*Fricassée d'escargots et de cèpes au beurre d'ail et persil, crème de camembert au lait cru et  
pommeau*

*Sautéed snails with wild mushrooms in garlic-parsley butter, camembert cream sauce made with raw milk and Pommeau wine*  
Ou/or

*Duo de betteraves à l'huile de noix, mousse de chèvre du ludois*

*Duo of beetroot with walnut oil, goat cheese mousse*

#### Plats au choix

##### Mains

*Filet de canard rôti sauce orange, romarin, vanille, mousseline de patates douces*

*Roasted duck fillet with orange sauce, rosemary, vanilla, sweet potato muslin*  
Ou/or

*Dos de merlu doré, riz noir vénéré, émulsion de bouillon de carapaces de crustacés*

*Hake fillet, venerated black rice, shellfish stock*

#### Fromages (sup. + 4 €)

##### cheeses

*assiette de fromages et jeunes pousses*

*cheese plate and young shoots*

#### Desserts

*Faites votre choix dans la carte des desserts à la commande*

*Make your choice from the dessert menu to order*

*Nos viandes sont d'origine française*

*Meat origin : France*

*Si vous avez un forfait séjour avec le menu du Loir vous pouvez choisir le menu de la Courbe, seule la  
différence sera prise en supplément*





## *Domaine de la Courbe*

### *Menu de la Courbe*

*Entrée + plat ou plat + dessert : 28.00 €*

*Starter + main or main + dessert*

*Entrée + plat + dessert : 34.00 €*

*Starter + main + dessert*

#### *Entrées au choix*

*starters*

*Royale de foie gras, velouté de champignons du moment et espuma au parmesan*

*Royale of foie gras, velvety mushrooms of the moment and parmesan espuma*

*Ou*

*Saumon fumé maison au bois de hêtre, citron vert et jeunes pousses du moment*

*House smoked salmon beech wood, lime and young shoots of time*

#### *Plats au choix*

*Meat or fish*

*Pavé de rumsteck sauce aux poires, embeurrée de pommes de terre à la ciboulette*

*Rump steak with pear sauce, potatoes and chive embers*

*Ou*

*Zucues de crevettes Thaï au lait de coco, curry, curcuma, gingembre, citronnelle, coriandre et son riz noir vénéré*

*Thai shrimp tails with coconut milk, curry, turmeric, ginger, lemongrass, coriander and its venerated black rice*

#### *Fromages (sup. 4 €)*

*cheeses*

*assiette de fromage et jeunes pousses*

*cheese plate and young shoots*

#### *Desserts*

*Faire votre choix dans la carte des desserts à la commande*

*Make your choice from the dessert menu to order*

*Nos viands sont d'origine française*

*Our meat is originate from France*

*Tous nos mets sont faits maison*





## *Domaine de la Courbe*

### *Menu Carte Blanche*

*Laissez-vous séduire par l'inspiration du Chef, Olivier Delente, avec sa formule Carte Blanche*

*Le Chef crée la surprise, il vous propose de délicieux plats en fonction des produits soigneusement sélectionnés par saison et arrivages de la journée.*

*Entrée, plat, dessert : 46.00 €*

*Entrée, plat, fromage, dessert : 50.00 €*

*Entrée, poisson, trou normand, viande, fromages, dessert : 70.00 €*

*Menu + Accord Mets et Vins 90 € (3 verres)*

*Ce menu convient pour tous les convives de la même table.*

*Nos viandes sont d'origine française*

*Meat origin : France*





## Domaine de la Courbe

### Carte des desserts

#### Chocolat

*mi-cuit au chocolat noir guanaja « valrhona », cœur coulant, sorbet mangue, coulis fruits rouge*  
*Warm half-baked soft cake surrounding a runny dark chocolate center, mango sorbet, berry coulis*

#### Clémentine

*(+ 3€ avec menu plaisir)*

*Demie sphère au chocolat noir, mousse à la clémentine, macaron géant, sauce aux deux chocolats*  
*Dark chocolate half sphere, clementine mousse, giant macaron, two chocolate sauce*

#### Vanille

*Crème brûlée au sucre cassonade parfumée à la gousse de vanille*  
*Brown-sugar crème brûlée infused with vanilla bean*

#### Citron Yuzu

*Biscuit moelleux aux écorces de citron et au miel, crème au citron Yuzu, mini meringue, sorbet framboise*  
*Honey lemon cookie, Yuzu lemon cream mini-meringue,*



