



Domaine de la Courbe

Menu enfant 12.00 €

Entrée

rosace de rosette de porc ou crudités du moment

Plat

Le poisson ou la viande du jour

Dessert

coupe de glaces du moment , chantilly et sucre pétillant ou le dessert du jour

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 2 mai au 31 aout ouvert midi et soir 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

les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur simple demande auprès des serveurs



HOTELS
RS
RELAIS DU SILENCE

Hôtel de charme - Spa
Restaurant gastronomique - Lieux de réception





Domaine de la Courbe

Menu du Loir

Entrée + plat ou plat + dessert : 20 €

Starter + main or main + dessert

Entrée + plat + dessert : 26.00 €

Starter + main + dessert

A la carte

Entrée : 13,00 €

Plat : 16,00 €

Dessert : 9,00 €

Entrées au choix

Starters

Carpaccio de saumon, marinade aux écorces d'agrumes, copeaux de vieux parmesan, ciboulette et jeunes pousses de saison

Salmon carpaccio, citrus peel marinade, old parmesan shavings, chives and seasonal sprouts

Ou/or

Tomates bio de variétés anciennes, huile d'olive, basilic, mozzarella Buffala et micro végétaux

Organic tomatoes of old varieties, olive oil, basil, Buffalo mozzarella and micro vegetables

Plats au choix

Mains

Queues de crevettes sauce thaï aux piments, curry, curcuma, gingembre, citronnelle, coriandre et son riz noir vénéré

Shrimp tails Thai sauce with peppers, curry, turmeric, ginger, lemongrass, coriander and its venerated black rice

Ou/or

Pièce de veau rôtie, réduction de jus d'orange, vanille et romarin, pulpe d'aubergines aux herbes, écrasé de pommes de terre à la ciboulette

Roasted veal pie, orange juice reduction, vanilla and rosemary, herb aubergine pulp, mashed potatoes with chives

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 : éleveurs de la Sarthe et de la Mayenne

Meat origin : France

Nos légumes et fruits continentaux, notre fromage de chèvre, notre pain proviennent de producteurs ou artisans locaux

Our vegetables and continental fruits, our goat cheese, our bread come from local producers or craftsmen

Tous nos mets sont faits maison

All our dishes are homemade

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

A la carte

Entrée : 16,00 €

Plat : 21,00 €

Dessert : 9,00 €

Entrées au choix

starters

caviar d'aubergines aux herbes du moment, tomates confites, copeaux de parmesan, jeunes pousses, coulis de tomates épicé et réduction de balsamique au miel

aubergine caviar with herbs of the moment, candied tomatoes, parmesan shavings, young shoots, spicy tomato coulis and honey balsamic reduction

Ou

Médaille de foie gras de canard mi cuit, fine gelée de fruits rouges, chutney de mangue au basilic et son petit pain brioché

Medallion of half-cooked duck foie gras, fine red fruit jelly, basil mango chutney and brioche roll

Plats au choix

Meat or fish

Dos de cabillaud cuit vapeur, compotée de piquillos et de poivrons rouges à l'huile d'olive, ail, thym citron, piment d'Espelette, riz noir vénéré, sauce petits pois, menthe fraîche

Steamed cod loin, stewed with piquillos and red peppers in olive oil, garlic, lemon thyme Espelette pepper, venerated black rice, pea sauce, fresh mint

Ou

Pavé de faux filet de bœuf, sauce au poivre, embeurrée de pommes de terre à la ciboulette et jeunes légumes du moment

Fillet of beef tenderloin, pepper sauce, potatoes with chives and young vegetables of the moment

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 viandes sont d'origine française : éleveurs de la Sarthe et de la Mayenne

Meat origin : France

Nos légumes et fruits continentaux, notre fromage de chèvre, notre pain proviennent de producteurs ou artisans locaux

Our vegetables and continental fruits, our goat cheese, our bread come from local producers or craftsmen

Tous nos mets sont faits maison

All our dishes are homemade





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 : éleveurs de la Sarthe et de la Mayenne
Meat origin : France

Nos légumes et fruits continentaux, notre fromage de chèvre proviennent de producteurs locaux
Our vegetables and our goat cheese come from local market gardeners

Tous nos mets sont faits maison
All our dishes are homemade





Domaine de la Courbe

Carte des desserts

Fraise

Tartare de fraises, coulis de fruits rouges, crumble aux amandes, espuma à la gousse de vanille et sucre pétillant
Strawberry tartare, red fruit coulis, almond crumble, vanilla bean mousse and sparkling sugar

Framboise

Biscuit de pain de gène parfumé au pain d'épice, cheese cake, framboises et son coulis, réduction de vinaigre balsamique, miel et pain d'épice

Gingerbread flavored bread biscuit, cheese cake, raspberries and its coulis, reduction of balsamic vinegar, honey and gingerbread

Fruits rouges

Gaspacho de fruits rouges parfumé au basilic, chantilly

Gingerbread flavored bread biscuit, cheese cake, raspberries and its coulis, reduction of balsamic vinegar, honey and gingerbread

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,

Le dessert à la carte : 9 €





Domaine de la Courbe

Carte déjeuner

Entrées

Planche de tapas (charcuterie ibérique et régionale, fromages) : 1 pers : 13,00 € - 2 pers : 22,00 €
Plate of tapas (Iberian and regional charcuterie, cheeses)

Salade mixte du moment : 14,00 €
Mixed salad of the moment

Carpaccio de saumon, marinade aux écorces d'agrumes, copeaux de parmesan, ciboulette et jeunes pousse du moment : 14,00 €
Salmon carpaccio, pickled with citrus peel, parmesan shavings, chives and young sprouts

Caviar d'aubergines aux herbes du moment, tomates confites, jeunes pousses et copeaux de parmesan : 16,00 €
Eggplant caviar with herbs, tomatoes, young shoots and parmesan shavings

Salade gourmande, foie gras de canard, tomates, filet de canard fumé, avocat, haricots verts : 18,00 €
Gourmet salad, duck foie gras, tomatoes, smoked duck fillet, avocado, green beans

Plats

Tartare de bœuf coupé au couteau préparé par nos soins, salade verte et frites : 16,00 €

Queues de crevettes thaï, lait de coco, piments, curry, curcuma, coriandre et riz noir vénéré : 17,00 €
Thai shrimp tails, coconut milk, hot peppers, curry, turmeric, coriander and venerated black rice

Burger du chef, bœuf, comté, salade, oignons, sauce miel /moutarde, ketchup et frites : 16,00 €
Chef's Burger, Beef, County, Salad, Onions, Honey / Mustard Sauce, Ketchup and Fries

Pavé de bar sauvage ou de turbot sauvage selon la pêche, pulpe d'aubergines aux herbes fraîches, légumes de moment, réduction de jus d'orange au romarin et gousse de vanille : 28,00 €
Wild bar steak or wild turbot depending on the peach, eggplant pulp with fresh herbs, vegetables of moment, reduction of orange juice with rosemary and vanilla pod

Fromages 4,00 €
cheeses

assiette de fromage et jeunes pousses
cheese plate and young shoots

Desserts : 9,00 €

Faire 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 : éleveurs de la Sarthe et de la Mayenne
Meat origin : France

Nos légumes et fruits continentaux, notre fromage de chèvre, notre pain proviennent de producteurs ou artisans locaux
Our vegetables and continental fruits, our goat cheese, our bread come from local producers or craftsmen

Tous nos mets sont faits maison
All our dishes are homemade

