



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 + dessert : 22,00 € 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 21h00

Beginning of restaurant service

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

Dinner : from 7:00 pm to 9:00 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





Domaine de la Courbe

Menu du Loir

Entrée + plat + dessert : 31.00 €

Starter + main + dessert

Entrée + plat + fromage + dessert : 37.00 €

Starter + main + cheese + dessert

A la carte

Entrée : 14,00 €

Plat : 18,00 €

Dessert : 9,00 € ou 12,00 €

Entrées au choix

Starters

Escargots « petit gris » et fricassée de champignons au beurre d'ail persillé, crème de camembert au lait cru et micro végétaux

Snails "petit gris" and fricassee mushrooms with garlic butter parsley, camembert cream with raw milk and micro vegetables

Ou/or

Trilogie de betteraves au balsamique, huile de noix et zestes de main de Bouddha, fromage de chèvre et son espuma

Trilogy of beetroot with balsamic, walnut oil and zest of Buddha's hand, goat cheese and its espuma

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

Joue de bœuf confite au vin rouge, panaché de légumes oubliés de saison

Beef cheek confit with red wine, variegated with seasonal vegetables

Fromages

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 + dessert : 43.00 €

Starter + main + dessert

Entrée + plat + fromage + dessert : 46.00 €

Starter + main + cheese + dessert

A la carte

Entrée : 18,00 €

Plat : 23,00 €

Dessert : 9,00 € ou 12,00 €

Entrées au choix

starters

Risotto crémeux aux cèpes et langoustines, copeaux de parmesan et micro végétaux

Creamy risotto with ceps and langoustines, parmesan shavings and micro vegetables

Ou/or

Médaille de foie gras de canard mi cuit, chutney de pommes au pain d'épice et fine gelée de coing

Medallion of half cooked duck foie gras, apple chutney with gingerbread and fine quince jelly

Plats au choix

Meat or fish

Noix de saint jacques rôties mi-cuites, sauce à la mangue et coriandre, quinoa rouge, mousseline de butternut et pulpe de panais citron confit

Roasted half-cooked walnut St Jacques, mango and coriander sauce, red quinoa, butternut muslin and parsnip pulp with candied lemon

Ou/or

Noix de carré de veau cuite en basse température, son jus corsé à la lie de vin rouge, pulpe de potimarron aux zestes de citron et betteraves confites

Veal sausage cooked in low temperature, its full-bodied juice with red wine dregs, pumpkin pulp with lemon zest and candied beetroot

Fromages/cheeses

assiette de fromages et jeunes pousses

cheeses 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

Carte des desserts

Chicorée

Crème brûlée au sucre cassonade parfumée à la chicorée
Brown-sugar crème brûlée infused with chicory

Chocolat

mi-cuit au chocolat noir coulant « Valrhona », boule de sorbet à la mangue et coulis de fruits rouges
half-baked dark chocolate "Valrhona", ball of mango sorbet and red fruit coulis

Rhum

Baba imbibé au sirop de miel parfumé aux écorces d'agrumes, arrosé de vieux rhum et espuma à la vanille
Baba soaked in honey syrup scented with citrus peel, drizzled with old and vanilla espuma

Ananas/ noix de coco

Cigarette russe géante, mousse de noix de coco et citron yuzu, brunoise d'ananas à la vanille et malibu, son sorbet et coulis de fruits de la passion (sup + 3 € avec menu du Loir)

Giant russian cigarette, coconut mousse and yuzu lemon, pineapple brunoise with vanilla and malibu, sorbet and coulis passion fruit

dessert à la carte : 9 € sauf ananas/noix de coco = 12 €



