



Domaine de la Courbe

Menu enfant 12.00 €

Entrée

Tartinette du moment 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 : 18,50 €

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 le soir 7j/7

From May to August open every dinners

Début de service

Diner 19h00 à 21h00

Beginning of restaurant service

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 ou plat + dessert : 25.00 €

Starter + main or main + dessert

Entrée + plat + dessert : 29.90 €

Starter + main + dessert

A la carte

Entrée : 12,00 €

Plat : 16,00 €

Dessert : 9,00 € ou 12,00 €

Entrées au choix

Starters

Fleur de melon et magret de canard fumé avec sa verrine de granité de melon

Melon flower and duck breast, melon granite verrine

Ou/or

Tomate mozzarella sur son lit de gaspacho de tomate

Tomato mozzarella on its bed of tomato gazpacho

Plats au choix

Mains

Saumon en croute d'herbe et ces petits légumes du moment sauce basilic

Herb-cruste salmon with seasonal vegetables, basil sauce

Ou/or

Tournedos de canard avec sa sauce au thym et champignons, compoté d'aubergine au curry et légumes du moment

Duck tournedos with thyme and mushroom sauce, eggplant compote and seasonal vegetables

Fromages (sup + 5.00 €)

Cheeses

Assiette de fromages locaux 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, nos fromages proviennent de producteurs ou artisans locaux

Our vegetables and continental fruits, our cheeses 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 : 34.00 €

Starter + main or main + dessert

Entrée + plat + dessert : 39.90 €

Starter + main + dessert

A la carte

Entrée : 17,00 €

Plat : 21,00 €

Dessert : 9,00 € ou 12,00 €

Entrées au choix

starters

Duo de foie gras (espuma et curry noir), compoté de fruits du moment aux oignons rouges, fleur de sel
duo of foie gras (espuma and black curry), fruit compote with red onions, fleur de sel

Ou/or

Saint Jacques poêlées, julienne de légumes accompagnée de sa vinaigrette à la truffe
Pan-fried scallops, vegetable julienne with truffe vinaigrette

Plats au choix

Meat or fish

Brochet sauce aux algues et ses quinoas

Pike with seaweed sauce and quinos

Ou/or

Roulade de veau aux asperges et comté sauce cumin et parmesan, spaghettis de légumes et sa mousseline
d'asperges

Roll of veal with asparagus and Comté cheese with cumin and parmesan, vegetable spaghetti and asparagus mousseline

Fromages (sup + 5 €)

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, nos fromages proviennent de producteurs ou artisans locaux

Our vegetables and continental fruits, our cheeses come from local producers or craftsmen

Tous nos mets sont faits maison

All our dishes are homemade





Domaine de la Courbe

Carte des desserts

Pomme

Aumonière de pommes au caramel beurre salé, glace caramel beurre salé, chantilly
Apple butter with salted butter caramel, salted butter caramel ice cream, whipped cream

Fraise

Soupe de fraise (menthe, jus d'orange, vanille)
Strawberry soup (mint, orange juice, vanilla)

framboise

½ sphère framboise et son cœur coulant fruit rouge, sauce 2 chocolats (sup + 3 € avec menu du jour)
Giant macaroon, mandarin mousse, half dark chocolate sphere, 2 chocolate sauce

Ananas

Carpaccio d'ananas, coulis de fruits rouges, noix de coco, perles du japon au malibu, glace pralin rose
(sup + 3 € avec menu du Loir et + 5€ avec menu du jour)
Pineapple carpaccio, red fruit coulis, coconut, janapese Malibu pearls, pink praline ice cream

dessert à la carte : 9 € sauf ananas = 12 €



