



## 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 evening

Début de service

Diner 19h00 à 21h00

Beginning of restaurant service

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 : 31.00 €

Starter + main + dessert

#### A la carte

**Entrée : 12,00 €**

**Plat : 16,00 €**

**Dessert : 9,00 €**

#### Entrées au choix

Starters

Cromesquis de pied de porc, aïoli de curry noir, émulsion de bisque coriandre et galanga  
pig's feet cromesquis, black curry aioli, coriander and galangal bisque emulsion

Ou/or

Sashimi de thon rouge, sauce soja salé/sucré, wasabi, gingembre au vinaigre de riz  
Red tuna sashimi, salty / sweet soy sauce, wasabi, ginger vinegar rice

#### Plats au choix

Mains

Epaule d'agneau cuisson basse température 12h, crème d'ail et de fenouil rôti,  
tomate confite à la menthe poivrée

Lamb shoulder cooked at low temperature for 12 hours, garlic cream and roasted fennel, tomato confit with mint

Ou/or

Filet de truite juste flashé (pisciculture de la Sarthe), pommes de terre vitelotte,  
vinaigre de Xérès et condiments rouges

Freshly flashed trout fillet (Sarthe fish farm), vitelotte potatoes, sherry vinegar and red condiments

#### Fromages ( sup + 5.00 €)

Cheeses

Trilogie de fromages locaux et jeunes pousses  
cheese plate and young shoots

#### Desserts

Crème blanche citron vanille, dacquoise amande, confit de fraise à la verveine  
White lemon vanilla cream, almond dacquoise, strawberry confit with verbena

Ou/or

Soupe de champagne aux fruits rouges, financier pistache praliné  
Champagne soup with red fruits, praline pistachio financier

**Sur demande, notre chef peut vous servir ce menu en formule végétarienne ou végétane**

On demand, our chef can prepare a vegetarian or vegan formula

Nos viandes sont d'origine française : éleveurs du Maine ou de l'Anjou

Meat origin : France

Nos légumes et fruits continentaux, nos fromage 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 : 42 €

Starter + main + dessert

#### A la carte

**Entrée : 17,00 €**

**Plat : 22,00 €**

**Dessert : 12,00 €**

#### Entrées au choix

starters

Duo de saumon label rouge et langoustines, crème aigre douce aux herbes fraîches et combava

Duo of red label salmon and langoustines, sweet and sour cream with fresh herbs and kaffir lime

Ou/or

Foie gras mi-cuit mariné au Cognac, chutney aux oignons de Roscoff et huile de lin, toast brioché

Semi-cooked foie gras marinated in Cognac, Roscoff onion chutney and linseed oil, brioche toast

#### Plats au choix

Meat or fish

Filet de veau du Maine poêlé, asperges au jambon de Parme et parmesan, jus de thym et poivre de Kâmpôt

Pan-fried Maine veal fillet, asparagus with Parma ham and parmesan, thyme juice and Kampot pepper

Ou/or

Médaille de lotte en juste cuisson, sauce poivrons jaunes et curcuma, olives Taggiashe, riz vénéré, aubergines rôties

Just cooked monkfish medallion, yellow pepper and turmeric sauce, Taggiashe olives, venerated rice, roasted eggplants

#### Fromages ( sup + 5 €)

cheeses

Trilogie de fromages et jeunes pousses

cheeses plate and young shoots

#### Desserts

Citron basilic, croustillant d'amandes plein fruits, fraises sarthoises

Lemon basil, crispy almonds full of fruits, Sarthe strawberries

Entremet de fraises sarthoises, biscuit pistache et fraise des bois, sorbet framboise

Sarthe strawberry entremet, pistachio and wild strawberry biscuit, raspberry sorbet

Nos viandes sont d'origine française : éleveurs éleveurs du Maine ou de l'Anjou

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



