



# Domaine de la Courbe

WWW.DOMAINEDELACOURBE.COM

## Menu enfant 12.00 €

Charcuterie ou crudités  
Steak haché œuf à cheval ou poisson du jour  
Glace ou dessert du jour

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 août : ouvert le soir 7j/7

*From May to August open every evening*

Début de service  
Dîner : 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

WWW.DOMAINEDELACOURBE.COM

## Menu du Loir

Entrée + plat *ou* plat + dessert : 24.00 €

Entrée + plat + dessert : 29.00 €

### A la carte

Entrée : 10,00 €

Plat : 15,00 €

Dessert : 10,00 €

### Entrées au choix

Tatin de tomates balsamique  
(*up side down tomatoe pie with balsamique sauce*)

Ou

Melon au porto et jambon sec  
(*melon with Porto wine and dry ham*)

Ou

Entrée du jour

### Plats au choix

Veau à l'italienne, tomates, olives, pâtes torsadées  
(*italian veal, tomatoes, olives and pasta*)

Ou

Filet de sole et tian de légumes  
(*fillet of sole with vegetable tian*)

Ou

Plat du jour

### Fromages

Trilogie de fromages et jeunes pousses( **sup + 5.00 €**)  
(*plate of cheese and young salad*)

### Desserts

Mousse chocolat, coulis passion  
(*chocolate mousse and passion coulis*)

Ou

Brioche perdue au caramel, glace vanille  
(*french toast and vanilla ice cream*)

Ou

Soupe de fraises  
(*strawberry salad*)

Ou

Poire pochée à l' hibiscus chantilly à la vanille  
(*poached pear with hibiscus, and vanilla Chantilly*)

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

Nos viandes sont d'origine française





# Domaine de la Courbe

WWW.DOMAINEDELACOURBE.COM

## Menu de la Courbe

Entrée + plat *ou* plat + dessert : 31.00 €

Entrée + plat + dessert : 39 €

### A la carte

**Entrée : 16,00 €**

**Plat : 21,00 €**

**Dessert : 10,00 €**

### Entrées au choix

Millefeuille de tomates, ricotta, mozzarella, et chiffonnade de jambon sec  
*(tomatoe and ricotta/mozzarella layered cake, and dry ham)*

Ou

Saumon gravlax et sa crème citronnée  
*(salmon gravlax, and lemon cream)*

### Plats au choix

Pavé de limousine, écrasée de pdt, petits légumes de saison  
*(beef steak, mashed potatoes with parmesan, and vegetables)*

Ou

Filet de sandre à l'angevine, riz et ses légumes  
*(zander fillet, white wine sauce, rice and vegetables)*

### Fromages

Trilogie de fromages et jeunes pousses (**sup + 5 €**)  
*(plate of cheese and young salad)*

### Desserts

Mousse chocolat, coulis passion  
*(chocolate mousse, passion coulis)*

Ou

Brioche perdue au caramel, glace vanille  
*(french toast with caramel and vanilla ice)*

Ou

Soupe de fraises  
*(strawberry salad)*

Ou

Poire pochée à l'hibiscus et chantilly vanille  
*(poached pear with hibiscus and vanilla chantilly)*

