

# Menu Saint Valentin 2025



125€ par personne

Boissons comprises

De l'apéritif au café, avec ou sans alcool



**Apéritif d'accueil au champagne**

ou autre, accompagné d'amuses bouches



**1<sup>ère</sup> Entrée au choix**

Le Saumon fumé, en tartare, tzatziki de concombres

Le velouté de patate douce pourpre, émulsion et sablé à la noisette torréfiée **V.**

Les rillettes du Mans en croquant de sarrazin, crème moutarde à l'ancienne, pomme acidulée



**2<sup>ème</sup> Entrée au choix**

Le Foie Gras de canard, condiment d'oignons rouges, toast aux 4 épices

Le canelé de légumes, panna cotta aux herbes du jardin **V.**

Le homard à la plancha, purée de petits pois, écume de menthe fraîche



**Pause glacée arrosée**



**Plat au choix**

La volaille de Loué en ballotine truffée, rizotto de pâtes aux carottes

Le filet de bœuf sarthois, sauce morilles, pommes de terre rôties et petits légumes

La sole entière « façon meunière », écrasé de pommes de terre aux herbes, sauce citron

Le croustillant aux légumes, émulsion orange et safran sarthois **V.**



**L'Assiette 3 desserts**

**OU**

**Le Quinté Sarthois**

Le Séquoia mousse chocolat,  
cœur à la pomme, sirop d'érable, glace dulcey

La Violette des amoureux,  
biscuit madeleine citron, crème et sorbet violette

Fraîcheur de fruits frais  
infusés à la vanille, sorbet ananas

Brebis, chèvre  
refrain, mozzarella  
gouda et salade du jardin



**Café et mignardises**

**Vin blanc, vin rouge**

**Eaux minérales**

*Soirée Spéciale St Valentin dans notre nouvelle structure*

*le vendredi 14 février et samedi 15 février 2025*

*Ou en vente à emporter à 75€ par personne (Sans les boissons ni les glaces)*

