



DOMAINE
DE L'ÉPAU

Le Verger



Le Verger

Bienvenue au domaine de l'Épau !

C'est avec un plaisir immense que nous vous accueillons dans notre établissement familial, imaginé par Arnaud Briant.

Dans ce cadre bucolique et verdoyant, nous aspirons à vous faire vivre des moments de plaisirs gustatifs uniques, autour de produits frais et de saison, issus de notre partenariat avec des producteurs et fournisseurs locaux.

Adoptant une démarche écoresponsable dans nos actions au quotidien, nous faisons le choix de travailler principalement en circuit court, nous traitons notamment les eaux usées du domaine via un système de station mixte de phytoépuration (filtration par les plantes) et nous utilisons un système de récupération d'énergie des cuisines pour le chauffage.

Nos fournisseurs

Boulangers

Boulangerie du père Pain Pain (Le Mans)

Boulangerie Nathalie & Joël Dardard (Changé)

Bœuf

V.V. Distribution (Le Mans)

Volaille

V.V. Distribution (Le Mans)

Maraîchers

GAEC - Le Grillon (Saint-Célerin)

GAEC - Seuru (Champagné)

GAEC - Les rosiers (La Flèche)

Fromages

Ferme de la Pie Qui Chante (Vilaines-sous-Lucé)

Ferme du Beaussay (Ecommoy)

Produits laitiers et œufs

GAEC - Bio Avenir (Spay)

Confitures

L.A Confiture (Cérans-Foulletourte)

Éleveur héliciculture

Escargot du Maine (Saint-Mars-sous-Ballon)

Herboriste - Aquaculture

Domaine de la Pommeraie - Pascal

Pause Déjeuner

Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 18,00 €

Entrée/Plat/Dessert 23,00 €

Entrées

Œuf mollet à la florentine et son émulsion refrain

Velouté de carotte au curcuma et son fromage frais

Saumon gravelax à la betterave, betteraves et carottes en pickles (+ 1,50€)

Plats

Risotto de la mer [pétoncles – coques] et sauce curry coco

Maquereaux au soja, mousseline de panais, légumes rôtis et sauce soja wasabi

Burger de bœuf (VBF) [lard - refrain-oignons confits-fromage frais] frites maison

Faux filet (VBF) frites maison, mesclun de salade et sauce poivre

Le plat hivernal suivant l'inspiration du chef

Desserts

Carpaccio de mangue aux fruits de la passion et sorbet citron vert

Mousse chocolat blanc façon straciatella

Crème brûlée Rooibos « Prétoria »

Menu à la carte

Du lundi au dimanche, midi et soir

Entrée/Plat/Dessert 32,00 €

Entrée/Plat/Fromages/Dessert 37,00 €

(Tarifs à la carte indiqués ci-dessous)

Entrées - 9,00 €

Chair de crabe à la pomme Granny Smith et céleri rémoulade

Carpaccio Saint-Jacques à l'exotique

Escargots du Maine cuisinés autour de la noisette et des champignons

Foie gras mi-cuit (AOP) - chutney oignons rouges – brioches toastées (+ 3 €)

Plats - 20,00 €

Cabillaud breton, betteraves sous toutes ses formes

Saint-Jacques bretonnes poêlées, potimarron en deux façons et lentilles fumées (AOP)

Pavé de biche, céleri rave fumé façon risotto et mousseline crémeuse

Volaille jaune du Gatinais (IGP) en ballotine– écrasée de pomme de terre, girolles et sa sauce forestière

Fromage ou dessert - 8,00 €

Sphère chocolat noisette

La pomme et le caramel dans l'esprit tatin, sorbet pomme verte

Sablé exotique [crémeux coco - mangue - passion] mangue

Café ou thé Gourmand [4 mignardises]

Boules de glaces et de sorbets au choix :

Vanille, Chocolat, Fraise, Caramel, Café, Citron, Framboise, Cassis, Pomme verte, Pêche de vigne, Mangue, Menthe
Chocolat, Rhum raisin, Noix de coco, (supplément chantilly 1 €)

1 boule 2.20 € 2 boules 4.00 € 3 boules 5.50 €

Coupes glacées 8,00 €

La Dame blanche

3 boules vanille, chocolat chaud, spéculoos émietté, chantilly

La Capuccino

1 boule caramel au beurre salé, vanille et café, café chaud, chantilly

Le Verger

1 boule pomme, pêche de vigne, framboise, eau de vie de poire, chantilly

La Mentholée

2 boules menthe chocolat, 1 boule chocolat, chocolat chaud, Get 27, chantilly

La Rafraîchissante

2 boules citron vert, 1 boule cassis, vodka, chantilly

La Créole

1 boule rhum-raisin, 1 boule coco et 1 boule mangue, rhum, chantilly