



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)

Volaille

V.V. Distribution (Le Mans)

Poisson

La Marée Pour Tous (Vezin le Coquet)

Maraîchers

GAEC - Le Grillon (Saint-Célerin)

GAEC - Seuru (Champagné)

Fromages

Aux Bons From'tons (La Ferté Bernard)

Confitures

L.A Confiture (Cérans-Foulletourte)

Éleveur héliciculture

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

Pause Déjeuner

Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 18,00 €

Entrée/Plat/Dessert 23,00 €

Entrées

- *Velouté de potimarron, poêlée de marrons et chorizo
- *Gravlax de saumon à la betterave rouge, betteraves en purée et en pickles
- *Maquereau saisi, choux fleurs en texture et huile de noisette

Plats

- *Burger du Verger, steak haché façon bouchère (VBF), compotée d'oignon, reblochon du fromager « Aux bons From Tons », fromage frais, tranche de lard, mesclun de salade accompagné de frites maison
- *Poisson du marché, purée de carotte à l'orange et copeaux de fenouil
- *Bœuf bourguignon confit 36 heures et panisses

Desserts

- *Tarte fine aux pommes et glace caramel au beurre salé
- *Fondant au chocolat, glace maison à la menthe et crème anglaise
- *Café, décaféiné ou thé Gourmand (Crème brûlée, Paris Brest et moelleux au chocolat)

Menu à la carte

Entrée/Plat/Dessert

32,00 €

Entrée/Plat/Fromages/Dessert

37,00 €

(Tarifs à la carte indiqués ci-dessous)

Entrées - 9,00 €

*Foie gras de canard mi-cuit (ADP), purée de cèleri à la fève de tonka et son condiment pomme granny smith (+3€)

*Langoustines rôties, panais en texture, café.

*Escargots du Maine en persillade, poêlée de champignons

Plats - 20,00 €

*Brochette de Saint-Jacques, risotto à la carbonara et émulsion au lard (+2€)

*Côte de cochon confite, condiment au gingembre et écrasé de pommes de terre maison

*Bar rôti, poêlée de chanterelles, caviar d'aubergine et sauce Tandoori

Fromage ou dessert - 8,00 €

*Assiette de fromages sélectionnés par notre fromager « Aux Bons From'Tons » de La Ferté Bernard (72)

*Tarte au citron et pamplemousse à notre façon et zestes de combava

*Entremet pomme - caramel

*Café, décaféiné ou thé Gourmand (crème brûlée, citron-spéculos, mini Paris Brest et Mousse chocolat Stracciatella)