



DOMAINE
DE L'ÉPAU

Le Verger

The background of the page is decorated with several light grey, stylized leaf illustrations. Some leaves are clustered together, while others are scattered individually. The leaves have detailed vein patterns and are oriented in various directions, creating a natural, organic feel. The entire page is framed by a thin, dashed black border.

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

Boulangier

Boulangerie Aux Délices Sarthois (Le Mans)

Volaille

V.V. Distribution (Le Mans)

Escargots

Escargots du Maine (Saint-Mars sous Ballon)

Champignons

Fungi Fa (Saint Biez en Belin)

Poisson

La Marée Pour Tous (Vezin le Coquet)

Maraîcher

GAEC - Le Grillon (Saint-Célerin) et La Cabane à légumes (Savigné l'Evêque)

Fromages

Aux Bons From'tons (La Ferté Bernard)

Confitures

L.A Confiture (Cérans-Foulletourte)

Epicerie

C.B.P.A (Ruaudin)

Pause Déjeuner

Ce menu est servi uniquement du lundi au vendredi midi, hors week-end et jours fériés

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 22,00 €

Entrée/Plat/Dessert 27,00 €

Entrées

*Velouté du moment.

*Saumon confit à court-bouillon thaï, légumes façon paysanne.

*Samoussas de sanglier confit, jus corsé et son mesclun de salade.

Plats

*Burger de bœuf

(Sauce BBQ maison, compotée d'oignon et poire, steak haché façon bouchère VBF, lard, Reblochon AOP), pommes de terre grenailles et salade verte).

*Parmentier de canard maison, mesclun de salade.

*Retour de la criée, risotto crémeux à la noisette et topinambours.

*Poke Bowl de légumes de saison.

Desserts

*Tiramisu café.

*Tarte fine aux pommes.

*Café, Décaféiné ou Thé gourmand (crème brûlée – fondant chocolat noisette – Tartare de pommes).

Menu à la carte

Entrée/Plat/Dessert 39,00 €

Entrée/Plat/Fromages/Dessert 47,00 €

(Tarifs à la carte indiqués ci-dessous)

Entrées - 12,00 €

*Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette aux agrumes, citron caviar, cebette et tartare de fruits exotique.

*Tartelette d'escargot du Maine, crémeux à l'ail et purée de persil.

*Tataki de bœuf local (VBF) et son jus au sirop d'érable.

Plats - 23,00 €

*Cabillaud breton laqué au soja et sésame, carotte en texture.

*Suprême de volaille (VF) rôti, espuma au maïs et purée à l'ail noir.

*Duo de filet Mignon de veau et porc en croute de bacon-noisette, pommes de terre fondantes.

Fromage ou dessert - 10,00 €

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

*Finger chocolat blanc-café-spéculos, glace au cookie.

*Tartelette au citron yuzu meringué

*Café, décaféiné ou thé gourmand (crème brulée, tartare de pommes, cannelé - fondant chocolat-noisette).

Menu enfant (-12ans)

Du lundi au dimanche, midi et soir

12,00€

1 boisson

Plat

Steak haché ou poisson du marché
Pommes de terre grenailles rôties

Dessert

Fondant au chocolat ou glace au choix sur la carte (sauf pot crème glacée et pot sorbet)

Menu Ado (12 à 18ans)

Du lundi au dimanche, midi et soir

16,00€

1 boisson

Plat

Burger maison

(Steak haché façon bouchère (VBF), compotée d'oignon rouge, sauce BBQ maison, cheddar)

Pommes de terre grenailles rôties

Dessert

Fondant au chocolat ou glace au choix sur la carte (sauf pot crème glacée et pot sorbet)

Les Forfaits boissons :

- 1) 10€ par personne : 1 kir vin blanc ou 1 cocktail de jus de fruits, 1 verre de vin, eaux, cafés/thés inclus.
- 2) 14€ par personne : 1 kir vin blanc, 2 verres de vin, eaux, cafés/thés inclus.
- 3) 16€ par personne : 1 coupe de pétillant, 2 verres de vin, eaux, cafés/thés inclus.
- 4) 20€ par personne : 1 coupe de champagne, 2 verres de vin, eaux, cafés/thés inclus.
- 5) 6€ par personne : 1 cocktail de jus de fruit, eaux, café/thé inclus.

Choix à nous communiquer 5 jours avant votre venue.