



Cette année toute l'équipe du Domaine de l'Épau vous concocte un réveillon de la Saint-Sylvestre aux petits oignons.

Afin de célébrer la fin d'année comme il se doit, nos deux restaurants, Le Verger et Pause Nature revêtiront leurs habits d'apparat afin de vous faire vivre une soirée magique.

Des animations ponctueront un repas élaboré par nos chefs et composé de produits de qualité sélectionnés auprès de nos producteurs sarthois.

{Menu réveillon} {75 € par personne}

[Trio d'amuses bouches]

*Foie gras en panure de pain d'épices.

*Verrine d'avocat au crabe et Granny Smith.

*Huître chaude en sabayon au champagne.

[Entrées]

Œuf parfait

Mousseline de topinambours - brisures de truffes - chips de salsifis

[Poisson]

Saint-jacques

Potimarron rôti - déclinaison de légumes

[Viande]

Côtes d'agneau

Semoule de blé - légumes braisés au jus pimentés .

[Fromage]

Farandole de fromages locaux - mesclun de salade.

[Dessert]

Douceur au chocolat cœur de mandarine

Café ou infusions avec sa petite madeleine citron

[Apéritif - Vins - Champagne]

En accompagnement de ce festin, l'équipe du Domaine vous propose un accord mets et vins à 25 € par personne:

Kir pétillant à la Manzana Verde

Verre de Quincy - Philippe Portier

Un granité à la pomme

Verre de Grave - Château Chanteloiseau

Une coupe de champagne - Mumm Cordon Rouge

Bien entendu, notre nouvelle carte des vins sera comblée les amateurs de bonnes bouteilles.

Pour tout complément d'information et réservations, n'hésitez à nous contacter au 02 43 27 20 00 ou sur: restaurant@domainedelepau.com