



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 20,00 €
Entrée/Plat/Dessert 25,00 €

Entrées

- *Œuf Mollet décliné autour du chou-fleur
- *Velouté de carotte au cumin et crème de Bresse AOP
- *Terrine de cerf maison, compotée d'oignon et mesclun de salade

Plats

- *Burger du verger (steak haché façon bouchère (VBF), compotée d'oignon des Cévennes, fromage frais, fromage l'Héloïse affiné et produit par « Aux Bons From' Tons » et lard), frites maison et mesclun de salade
- *Filet de volaille du Maine rôti, risotto de cœur de blé et jus de viande
- *Blanquette de la mer selon le retour du marché aux légumes du moment

Desserts

- *Trifle à l'orange et whisky
- *Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé et glace vanille
- *Café, Décaféiné ou Thé gourmand (crème brûlée – tartelette chocolat cacahuète – salade de fruits frais)

Menu à la carte

Entrée/Plat/Dessert

35,00 €

Entrée/Plat/Fromages/Dessert

40,00 €

(Tarifs à la carte indiqués ci-dessous)

Entrées - 10,00 €

* Foie gras poêlé (AOP), brioche façon pain perdu, crumble spéculos et gingembre, pomme en deux textures (rôtie et en chutney)

* Langoustines rôties déclinées autour du topinambour et de la noisette (+2€)

* Escargots du Maine en persillade, crème à l'ail et coulis de persil

Plats - 21,00 €

* Magret de canard (VF) cuit à basse température, gâteau de pomme de terre et jeunes pousses d'épinard

* Pavé de maigre, crumble à la noisette et déclinaison de champignons

* Saint-Jacques rôties, risotto façon carbonara (+2€)

Fromage ou dessert - 9,00 €

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

* Tarte exotique déstructurée maison

* Dôme chocolat - cacahuète maison

* Café, décaféiné ou thé gourmand (crème brûlée, salade de fruits frais, tartelette chocolat cacahuète, macaron)