

Menu Médicis 35€

Apéritif, Entrée, Plat, Dessert, Vin, Café

Les ENTREES

- Camembert rôti en robe de jambon cru
- Verrine de tartare de saumon mariné au citron vert, gingembre et espuma au lait de coco
- Ravioles de crevettes et son bouillon thaï et citronnelle
- Foie gras de canard maison aux 4 épices, chutney d'oignons rouges

Les PLATS

- Dos de cabillaud rôti beurre de câpres et noisettes, crumble de légumes
- Filet de boeuf à la plancha sauce poivre vert et pommes de terre grenailles (possibilité façon rossini supplément 6,00 €)
- Tataki de thon rouge, wok de légumes
- Burger italien : roquette, tomates, jambon cru, mozzarella, pesto, steak haché façon bouchère

Les DESSERTS

- Mi-cuit au chocolat noir, glace au lait d'amande douce
- Baba au rhum aux fruits d'été
- Tiramisu aux fraises
- Profiteroles saveur glace vanille, chocolat chaud et chantilly
- L'assiette des gourmands : macaron, crème brûlée, financier et brownie
- Assiette de fromages (gorgonzola, brie et tomme de brebis)

Menu groupes

Servi à partir de 12 personnes



Restaurant La Villa
26 place de la République

72000 Le Mans

Mail : cookalliance@gmail.com

Tel : 02 43 52 88 75

Menu Majorelle 28€

Apéritif + Menu + Vin + Café

Servi midi et soir

Entrées au choix

- . Tomates mozzarella, pesto et roquette
- . Gaspacho de carottes-citron vert et coriandre
- . Verrine de tartare de saumon mariné au citron vert, gingembre, espuma de coco

Plats au choix

- . Tranches de boeuf émincées, sauce bleu et frites
- . Travers de porc laqué, gratin de pommes de terre
- . Dos de cabillaud rôti, beurre aux câpres et noisette
crumble de légumes
- . Risotto Végétarien au parmesan, courgettes, champignons
- . Caquelon de linguines au saumon, tomates crémees et fines herbes

Desserts

- . Profiteroles
- . Crème brûlée à la vanille
- . Assiette gourmande : macaron, brownie, crème brûlée et financier



*Les menus doivent impérativement être choisis 4 jours à l'avance.
Menu identique (même entrée, même plat et même dessert) à partir de 20 personnes
Tout repas non décommandé 48 heures à l'avance sera facturé.*