

Menu Médicis 37€

Apéritif, Entrée, Plat, Dessert, Vin, Café

(1 bouteille pour 3 Blanc : Sauvignon. Rouge : côte de Blaye)

Les ENTREES

- Camembert rôti au confit d'oignons et lardons fumés
- Gravlax de saumon aux baies roses et aneth
- Fricassée d'escargots au vin d'Alsace, champignons des bois et crème d'ail
- Foie gras de canard mi-cuit maison aux 4 épices, chutney figues

Les PLATS

- Filet de bar, crumble de poivrons au chorizo, beurre de citrons verts
- Filet de bœuf à la plancha sauce poivre vert et pommes de terre grenailles (possibilité façon rosini supplément 6,00 €)
- Noix de Saint-jacques au beurre d'agrumes, riz vénéré et légumes du moment
- Pavé de veau aux champignons des bois sauce porto et mousseline de pommes de terre

Les DESSERTS

- Mi-cuit au chocolat noir, glace au lait d'amande douce
- L'Antillais : Baba au rhum, glace rhum-raisin, caramel maison et chantilly
- Tiramisu aux spéculos
- 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

(1 bouteille pour 3 Blanc : Sauvignon. Rouge : côte de Blaye)

Servi midi et soir

Entrées au choix

- . Petit pot de rillettes Sarthoises et pain grillé
- . Velouté de châtaignes, croûtons persillés
- . Gravlax de saumon aux baies roses et aneth

Plats au choix

- . Magret de canard, patates douces et petits légumes, sauce au miel et poivre de séchouan
- . Burger Villa : steak haché, sauce cheddar, lard, oignons confits, tomates et frites
- . Dos de saumon rôti, crumble de poivrons au chorizo, beurre de citron vert
- . Risotto Végétarien au parmesan, courgettes, champignons
- . Filet de boeuf (supplément 3 €) sauce bleu, pommes de terre grenaille

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.*