

Domaine de L'Epau



Informations de Contact

Adresse: Arche De La Nature, Lieu-dit le Verger, 72530 Yvré-l'Évêque, France
Téléphone: +33 2 43 27 20 00

À Propos

Le Domaine de l'Epau, c'est d'abord une ambiance chaleureuse et décontractée dans un écrin de verdure aux portes du Mans !

Nous vous invitons à prendre le temps de savourer notre cuisine au restaurant "Le Verger " et à profiter d'un vrai moment de convivialité et de détente entre amis ou en famille. Le Chef vous propose une cuisine française moderne de saison, avec

des produits soigneusement sélectionnés auprès de producteurs locaux.

Pour séjourner plus longtemps chez nous, nos Eco-Lodges sont à votre disposition avec son espace bien-être extérieur (piscine chauffée, sauna, hammam ouvert de mai à septembre).

Enfin le Domaine est un cadre idéal pour vos séminaires ou événements familiaux grâce à nos salles de réception "L'Orée des bois".

Horaires d'Ouverture

Lundi	Open
Mardi	Open
Mercredi	Open

Jeudi	Open
Vendredi	Open
Samedi	Open
Dimanche	Open

Notre Menu

Pause déjeuner (du lundi au vendredi) - Entrée/Plat ou Plat/Dessert 24 € - Entrée/Plat/Dessert 29,00 €

Gravlax de truite aux agrumes, guacamole, crumble parmesan vinaigrette yuzu	8,70 €
Œuf parfait, asperges vertes rôties, siphon parmesan	8,70 €
Bourguignon de sanglier écrasé de pommes de terre	16,70 €
Dos de lieu noir en papillote, légumes printaniers, sauce curry madras	16,70 €
Brioche façon pain perdu, brunoise de pommes rôties, caramel de pommes	7,70 €
Royal chocolat/orange à la découpe	7,70 €

A la carte par Jérôme Rocquin

Butternut en deux textures, espuma de chèvre, pignons de pin torréfiés	9,50 €
Escargot du Maine poêlés, velouté Dubarry, lentilles & chips de lard colonnata	11,50 €
Terrine de gibier de l'Arche à la pistache, confiture potiron/abricot, pickles, graines de courges croustillantes	11,50 €
Ballotine de foie gras, orange sanguine/kumquat, confiture de cerises aux épices	13,00 €
Wok de légumes oubliés façon Thaï	16,50 €
Burger'n'roll, confit de canard, sucrine, cerneaux de noix, fromage sarthois, frites "maison"	19,50 €
Cabillaud en croûte d'amandes, purée de panais, gastrique cacao/orange	21,00 €

Souris d'agneau, mousseline de carottes, pommes de terre rôties au lard	24,50 €
St jacques en trilogie, inspiration du chef	26,50 €
Assiette de fromages, confiture, herbes folles.. le tout sarthois	10,50 €
Tarte au citron meringuée déstructurée, coeur coulant kalamansi	9,50 €
Entremet Gianduja, glace barre chocolat/caramel/cacahuètes	11,50 €
Le Gourmand de l'Epau ...Café, Décaféiné ou Thé gourmand	12,00 €

Menu enfant (- de 12 ans) 13€ : 1 boisson/plat/dessert

Butternut en deux textures, espuma de chèvre, pignons de pin torréfiés	9,50 €
Escargot du Maine poêlés, velouté Dubarry, lentilles & chips de lard colonnata	11,50 €
Terrine de gibier de l'Arche à la pistache, confiture potiron/abricot, pickles, graines de courges croustillantes	11,50 €
Ballotine de foie gras, orange sanguine/kumquat, confiture de cerises aux épices	13,00 €
Wok de légumes oubliés façon Thaï	16,50 €
Burger'n'roll, confit de canard, sucrine, cerneaux de noix, fromage sarthois, frites "maison"	19,50 €
Cabillaud en croûte d'amandes, purée de panais, gastrique cacao/orange	21,00 €
Souris d'agneau, mousseline de carottes, pommes de terre rôties au lard	24,50 €
St jacques en trilogie, inspiration du chef	26,50 €
Assiette de fromages, confiture, herbes folles.. le tout sarthois	10,50 €
Tarte au citron meringuée déstructurée, coeur coulant kalamansi	9,50 €
Entremet Gianduja, glace barre chocolat/caramel/cacahuètes	11,50 €
Le Gourmand de l'Epau ...Café, Décaféiné ou Thé gourmand	12,00 €

Nos Spécialités

Café Gourmand



Bagliata de Boeuf



Brochette



Steak Tartare



Filet de Bœuf



Burger

