

A partager pour l'apéritif

Planche de charcuteries et fromages locaux: 10.00€

Nos Apéritifs

Kir Calaisien (cidre)	4,00€
Ricard ou Pastis	3,60€
Lillet Blanc	4,20€
Pineau Des Charentes	4,50€
Martini	4,20€
Guignolet	4,00€
Porto Rouge ou Blanc	4,00€
Suze	4,00€
Muscat	4,00€
Campari	5,00€
Coupe de Champagne	8,00€
Coupe de Pétillant	5,00€

Softs

Orangina (25cl), Coca-Cola (33cl)	
Schweppes (25cl), Jus de Fruits (25cl)	
Ice Tea (25cl), Perrier (33cl)	3,50€

Nos Boissons Chaudes

Café ou Décaféiné	2,20€
Moka d'Ethiopie 100% arabica	2.80€
Moka d'Ethiopie à la noisette	2.80€
Double Café	3,20€
Irish coffee	8.20€
Thé	3,20€
Infusion	3,00€

Cocktails Maisons

Cocktail Sans alcool	4,80€
Belini framboise (Purée de framboises & vin pétillant)	5.50€
Cocktail Guignolet (Cassis + Guignolet+ pétillant)	5,50€
Pick me up (pétillant, orange grenadine, cognac)	6,00€
Américano	6,80€
Punch Planteur	6,80€
Mojito	7,00€
Gin Tonic	6,80€
Pousse Rapière Champagne	8,30€

Nos Bières

Pression:

Leffe:

25cl 4,25€

33cl 5,50€

50cl 8,00€

Supplément Picon 0.75€

Bière artisanale « la Gaillarde »

Blonde

33cl 4,25€

Bière Biologique « Houblonde »

Blonde 33cl : 4.25€

Bière Biologique Normande

Blonde « Alietum » 33cl 8.4° 5.50€

Triple « Ictis » 33cl 6.2° 5.50€

Ambrée « Ericio » 33cl 6.8° 5.50€

Bouteille:

1664 25cl : 3.60€

Grimbergen rouge 33cl: 4.50€

Abbaye Tongerlo Nox(Brune): 5.50€

Brune

33cl 4,25€

Triple 33cl : 4.25€

Nos Eaux Minérales

Vittel, Evian, Badoit, San Pellegrino
50cl: 3,50€ - 100cl: 5,00€

Saint-Géron fines Bulles 75 cl : 6,00€

Nos Whiskys

	2cl	4cl
Clan Campbell	3,50€	6,00€
Glen moray	3,80€	6,80€
Jack Daniel's	4,00€	7,00€
Bourbon four-roses	4,00€	7,00€
Aberlour (10ans)	4,00€	7,00€
Chivas	4,75€	7,00€
Woodford reserve	5,00€	8,00€
Tobermory (10ans)	5,00€	8,00€
Ledaig (10ans)	5,00€	8,00€
Spinbank(10ans)	6,00€	9,00€

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération**

Située à 2 pas du restaurant, la boutique de l'hôtel vous accueille en continu, vous y retrouverez l'ensemble des vins de notre carte, et certains produits locaux.

A la recherche d'une idée cadeau ou d'un souvenir de votre passage, nous avons de quoi vous satisfaire....



Nos produits du terroir

Saint-Calais, Capitale mondiale du Chausson aux pommes

Rillettes de Mr Cosmes au Mans

Rillettes de Mme Aubry à Ruillé sur loir

Œufs Bio de la ferme Mont St Père à Saint-Calais

Yaourts de la Ferme des Erusées à Sargé sur Braye

Les produits laitiers de Trôo

Les fromages de chèvre de Villiersfaux

Nos Jasnières et Coteaux du Loir du sud Sarthe

Escargots du Maine de Saint Mars sous Ballon

Cidre du Perche Bio du Theil sur Huisne

Vins du Coteaux du Vendômois

Menu Voyageur 20€

15,50€ entrée+ plat ou plat+ dessert

*Sauf vendredi soir, samedi et dimanche
Jour férié et soir de veille de jour férié*

Menu enfant 9€80

(jusqu'à 10 ans)

*Emincé de volaille
à la crème
ou Pavé de saumon*



*Glace 1 boule
ou Fromage blanc*

Entrée du jour

ou Tarte aux rillettes et petits légumes

ou Velouté du chef



Plat du jour

ou Blanquette de veau à l'ancienne, riz et légumes

ou Poisson du marché



Assiette de fromages

ou Dessert du jour

ou Fromage blanc de Trôo et son coulis

ou Café gourmand (+1,50€)

mes
sélections
du
terroir

mes
sélections
du
terroir

Menu Découverte

27€ entrée + plat + dessert

31€ entrée + plat + fromage + dessert

21€ entrée + plat ou plat + dessert

Flan de potimarron, crème de champignons et lardons grillés

ou Risotto de quinoa et son effeuillé de cabillaud nacré (Froid)

ou Assiette de 6 huîtres n°3 et ses condiments



Pavé de bœuf Français sauce forestière ou beurre maître d'hôtel

ou Dôme de saumon, beurre Nantais aux coques

ou Parmentier de canard confit, sauce poivre fermenté



Assiette de fromages affinés

ou Pain perdu, caramel au beurre salé et glace vanille

ou Chausson aux pommes Calaisien, et sa glace cannelle

ou Tiramisu au coings et spéculoos

mes
Sélections
du
Cerroir

Menu Gourmet 39€

25€ entrée+plat ou plat+dessert

servi uniquement du vendredi soir au dimanche midi

Gratin de ravioles, escargots du Maine et cèpes
ou Millefeuille croquant, filet de caille rôtie et sa fondue d'endives au sirop d'érable
ou Assiette de 9 huîtres n°3 et ses condiments



Filet de turbot cuit en basse température et son crumble noisettes châtaignes
ou Pavé de filet de veau confit et son jus de girolles
ou Déclinaison d'agneau aux saveurs d'Orient

Méli mélo de fromages rôtis et son mesclun

Tarte Tatin pommes -framboises, glace framboise
ou Omelette Norvégienne à la vanille
ou Sablé d'automne, clémentine marinée et sa crème ivoire

Omelettes

La Nature Frites/salade : 7,80€

La Fromagère : 12,20€

Petit Trôo, emmental râpé, oignons, 1 toast de chèvre de Villiersfaux, julienne de pommes, noix, frites, salade



La Sarthoise : 14,50€

Rillettes, rillons, escargots du Maine, julienne de pommes, frites, salade



L'Océane : 14,80€

Gambas grillées, Saint-Jacques, Saumon fumé, fromage blanc échalotes, fines herbes, frites, salade

Palettes

La Fromagère : 14,50€

Toasts de chèvre chaud, petit Trôo fondant, aumônière crème de Roquefort, fromage blanc aux herbes, frites et salade



L'Océane : 15,50€

2 Gambas grillées, 2 Saint-Jacques, Saumon fumé, fromage blanc échalotes fines herbes, frites, salade

La Bouchère : 17€

Mix-grill au poivre : Bœuf, mini chorizo et confit de canard, frites, salade et légumes

Abats

Rognons de veau , flambés au Porto 18,20€



Ris de veau aux cèpes 25,50€

Ris d'agneau, jus corsé et châtaignes grillées 20,50€

Fricassée du volailler à la persillade : 17,20€

(Foies de volaille, rognons de lapins, gésiers de volailles)

Les Entrées

Tarte aux rillettes et petits légumes		8,20€
Flan de potimarron, crème de champignons et lardons grillés		8,50€
Risotto de quinoa et son effeuillé de cabillaud nacré(froid)		8,50€
Gratin de ravioles aux escargots du Maine et cèpes*		11,80€
Millefeuille croquant, filet de caille rôtie et sa fondue d'endives au sirop d'érable*		12,50€
Assiette d'Huitres n°3 et ses condiments		
<i>pour 6: 9,50€ pour 9: 13,50€ pour 12: 17€</i>		

Les Plats

Poisson du marché	12,80€
Blanquette de veau à l'ancienne, riz et légumes	13,50€
Parmentier de canard confit, sauce poivre fermenté	15,20€
Dôme de saumon, beurre Nantais aux coques	15,20€
Pavé de bœuf Français sauce forestière ou beurre maître d'hôtel	16,00€
Pavé de filet de veau confit et son jus de girolles*	23,20€
Filet de turbot cuit en basse température* et crumble noisettes châtaignes	23,50€
Déclinaison d'agneau aux saveurs d'Orient*	23,80€

A partager pour l'apéritif:

Planche de charcuteries et fromages locaux

10.00€



Végétariens,
demandez nos suggestions

Problèmes d'allergies ?
Demander la liste des allergènes.

Consultez l'origine
de nos viandes de Bœuf
Sur l'ardoise dans la grande salle

*servis uniquement du
vendredi soir au dimanche
midi

Nos desserts

Fromage blanc de Trôo et son coulis		5,20€
Tiramisu au coings et spéculoos		8,00€
Chausson aux pommes Calaisien, glace cannelle		8,20€
Pain perdu au caramel au beurre salé et sa glace vanille		8,20€
Tarte tatin pommes - framboises, glace framboise*		8,80€
Sablé d'automne, clémentine marinée et sa crème ivoire*		9,00€

Nos Fromages

Assiette de fromages 5,50€
Yaourt Artisanal 2,50€
(Nature ou aux fruits)

* servis uniquement du
vendredi soir au dimanche
midi

Nos glaces et sorbets artisanaux

1 boule 3,10€ 2 boules 6,00€ 3 boules 7,80€

Parfums aux choix : Vanille, Café, Chocolat, Fraïse, Citron vert, Myrtilles,
Caramel beurre salé, Rhum-raisins, Menthe chocolat, Cannelle, Ananas,
Framboise, mandarine

Nos desserts glacés

Café ou Chocolat Liégeois	7,80€
Colonel	7,80€
Dame Blanche	7,80€
Omelette Norvégienne à la vanille*	8,20€