

Domaine de la Courbe



Menu enfant 12.90 €

Kid's menu

Menu enfant servi jusqu'à 12 ans

Kids' Menu for our guests 12 years old and younger

Tomate au thon ou crudités de saison

Tomato Tuna or seasonal mix greens salad

Maxi burger ou aiguillettes de poulet ou jambon blanc+ légumes

Max burger or Warm chicken breast or ham+ vegetables

2 boules de glace ou mousse au chocolat

Ice scream or chocolate mousse

Boisson comprise : jus de pomme ou d'orange

Served with apple or orange juice

Menu du jour

(uniquement du lundi au vendredi)

Entrée + plat ou plat + dessert : 19.90 €

Prix-fixe two course menu : choose one appetizer & entree or choose one entree & dessert

Entrée + plat + dessert : 24.90 €

Prix-fixe three course menu : choose one appetizer, entree, dessert

*Si vous avez un forfait séjour avec le menu du jour et que vous souhaitez changer c'est possible
Seule la différence vous sera demandée en supplément.*

Ouvert le soir du lundi au samedi

Open for dinner Monday—Saturday

Ouvert le dimanche midi

Open for lunch Sunday

ou

Les midis du lundi au samedi sur réservation à partir de 10 personnes

Open for lunch Monday—Saturday starting from 10 personnes

Début Service

Start service

le midi de 12h00 à 13h00

le soir de 19h00 à 20h30

Lunch Hours 12 pm to 1:15 pm

Dinner Hours 7 pm to 12:45 am

RECEPTION HOTEL FERMEE DE 12H30 A 15H00

Menu plaisir

Entrée + plat + dessert : 29.90 €

Appetizer + meat or fish+ dessert

Entrées au choix

Appetizer

Profiteroles d'escargots, fondue de poireaux, beurre d'ail persillé

Profiteroles of snails, melted leeks, garlic parsley butter

*Excellence de fruits de mer (écrevisses, coques et moules). Petits légumes de saison
parfumés au Jasnières*

Excellence seafood . Small seasonal vegetables scented Jasnières

*cromesquis de chèvre ludois au miel et noix, mesclun de jeunes pousses, crème
onctueuse*

Cromesquis goat cheese, walnut salad and honey

Plats au choix

Meat or fish

Magret de canard rôti au miel, poivre de Sichuan, acidulé de framboises

Roasted duck breast honey reduction raspberry vinegar

Filet mignon de porc snacké, jus corsé au porto

Pork tenderloin snacked, full bodied porto jus

Pièce charolaise du boucher grillée à la plancha , sauce et légumes du jour

Piece of beef plancha and sauce and vegetables of the day

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, sauce vierge aux agrumes de saison

Salmon steak cooked on one side blank citrus sauce

Desserts ou fromage au choix

Verrine exotique , sorbet mangue revisité

Verrine exotic mango sorbet revisited

Moelleux au chocolat, cœur caramel beurre salé et sorbet framboise

Chocolate cake heart caramel salted butter and raspberry sorbet

Crumble aux pommes et sa fraîcheur vanille

Apple crumble and vanilla freshness

Assiette de chèvre ludois, pignons de pin et sa verdure

Goat Plate Ludois, pine nuts and green

Autres desserts de la carte (+3.50 €)

*Nos viandes et poissons sont servis avec des légumes du moment
All our meat and fish main courses are served with seasonal vegetables*

Nos viandes sont d'origine française

Our meat is originate from France



Menu gourmet

Entrée + plat + dessert : 43.90 €

Appetizer + fish or meat + dessert

Entrées au choix

Appetizer

déclinaison de foie gras en trois façons, figues rôties, chutney, toasts grillés

Foie gras three ways, the time chutney, toasts

Homard poché dans son bouillon, petits légumes de saison, beurre blanc de crustacés

Poached lobster in its broth, seasonal vegetables, white shellfish butter

*Terre et mer de gambas et perdreau sautés aux épices douces, vierge d'agrumes de saison,
Verdure de jeunes pousses*

Land and sea prawns and partridge sautéed with sweet spices, virgin citrus season, Greenery young shoots

Plats au choix

Meat or fish

Douceur de filet de bœuf rôti, escalope de foie gras poêlée, toasts grillés,

Façon Rossini

beef Rossini, foie gras fried, grilled toasts

Gourmandise de veau en duo (filet mignon et brochette de ris de veau), déglacée au Xérès, jus légèrement poivré

duo calf gluttony (tenderloin and sweetbread brochette), deglazed with sherry, slightly peppery juice

Autour du gibier sauvage (filet de caille, pigeonneau, canette), jus réduit acidulé à la framboise

Roasted caramelized honey cans, reduced juice with raspberries and Sichuan pepper

Filet de saint Pierre cuit à basse température, condiment betterave, coulis de roquette et basilic

Saint Pierre fillet cooked at low temperature beetroot pickles, arugula and basil coulis

Desserts

Dôme au chocolat, mousse framboise et son sorbet fraîcheur

Dome chocolate, raspberry chocolate mousse tart

Jardin de fruits sur cake citronné, revisité en salade à la façon du chef

Garden fruits lemon cake over fruit salad revisited the chief way

Crème brûlée, infusion verveine

Crème brûlée, verbena infusion

Ou les autres desserts de la carte

Nos viandes et poissons sont servis avec des légumes du moment

All our meat and fish main courses are served with seasonal vegetables



Nos viandes sont d'origine française

Our meat is originate from France

A la carte

Les entrées

Appetizer

- **Cromesquis de chèvre ludois au noix et miel, mesclun de jeunes pousses, crème onctueuse** 7.90 €
Bcromesquis goat cheese, walnut and honey, salad
- **Excellence de fruits de mer, petits légumes de saison parfumés au Jasnières** 9.50 €
Excellence of seafood, small scented seasonal vegetables Jasnières
- **Profiteroles d'escargots, fondue de poireaux, beurre d'ail persillé** 10.50 €
Profiteroles of snails, melted leeks, garlic parsley butter
- **déclinaison de foie gras en 3 façons, figes rôties chutney, toasts grillés** 17.50 €
Foie gras three ways, time chutney, toasts
- **homard poché dans son bouillon, petits légumes de saison, beurre blanc de crustacés** 18.50 €
Poached lobster in its broth, seasonal vegetables, white shellfish butter
- **« Terre et mer » de gambas et perdreau sautés aux épices douces, vierge d'agrumes de saison, verdure de jeunes pousses** 19.50 €
"Land and sea prawns and partridge sautéed with sweet spices, virgin citrus season, Greenery young shoots

Les poissons

Fishes

- **Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, vierge d'agrumes de saison** 14.50 €
Salmon steak cooked on one side blank citrus sauce
- **Filet de St Pierre cuit basse température, condiment betterave, coulis de roquette et basilic** 23.50 €
Saint Pierre fillet cooked at low temperature beetroot pickles, arugula and basil coulis

Domaine de la courbe

Pour vos repas de groupes (familles, entreprises, associations ou entre amis), consultez nos menus groupes sur www.domainedelacourbe.com Le restaurant peut être privatisé pour des groupes +50 p (nous consulter)

En plus du restaurant, nous vous proposons 2 salles

02.43.94.88.75



OU

info@domainedelacourbe.com

Les viandes

Meats

- **Filet mignon de porc snacké, jus corsé au porto** 17.50 €
Pork tenderloin snacked, full bodied porto jus
- **Magret de canard rôti au miel, poivre de Sichuan, acidulé de framboise** 17.50 €
Roasted Duck breast honey reduction raspberry
- **Pièce charolaise du boucher grillée à la plancha sauce et légumes du jour** 17.90 €
Piece of beef plancha and sauce 2nd vegetables of the day
- **Autour de gibier sauvage (filet de caille, pigeonneau, canette), jus réduit acidulé à la framboise** 24.50 €
Roasted caramelised honeycans, reduced juice raspberries and Shuchan pepper
- **gourmandise de veau en duo (filet mignon et brochette de ris de veau), déglacé au Xéres, jus légèrement poivré** 24.50 €
duo calf gluttony (tenderloin and sweetbread brochette), deglazed with sherry, slightly peppery juice
- **Château de bœuf charolais, escalope de foie gras poêlée, toasts grillés, façon Rossini** 24.50 €
Castle Charolais beef Rossini, foie gras fried, grilled toasts

Les fromages

Cheeses

- **L'assiette de chèvre du pays** 6.00 €
Artisanal goat cheese plate
- **Tartine de brie, pignons de pin et huile d'olives** 6.00 €
Brie cheese with olive oil and pine nuts
- **Trio de fromages en verdure** 7.50 €
Trio cheese and salad

Les desserts

Desserts

- **Verrine exotique, sorbet mangue revisité** 6.90 €
Verrine exotic mango sorbet revisited
- **Moelleux au chocolat, cœur caramel beurre salé et sorbet framboise** 7.90 €
Chocolate cake heart caramel salted butter and raspberry sorbet
- **Crumble aux pommes et sa fraîcheur vanille** 8.50 €
Apple crumble and vanilla freshness
- **Crème brûlée, infusion verveine** 8.50 €
Crème brûlée, verbena infusion
- **Dome au chocolat mousse framboise et son sorbet fraîcheur** 8.90 €
Dome chocolate, raspberry chocolate mousse tart
- **Jardin de fruits sur cake citronné, revisité à la façon du chef** 9,50 €
Garden fruits lemon cake over fruit salad revisited the chief way

Consulter notre carte des glaces

*Nos viandes et poissons sont servis avec des légumes du moment
All our meat and fish main courses are served with seasonal vegetables*

*Nos viandes sont d'origine française
Our meat is originate from France*