

St Valentin 2026 « façon cabaret »
Diner du Vendredi 13 et Samedi 14
Déjeuner du dimanche 15 février



Chanteuse,
Musicien,
Humouriste imitateur



125€ par personne

Boissons comprises

de l'apéritif au café, avec ou sans alcool

Apéritif d'accueil au champagne
ou autre, accompagné d'amuses bouches

1^{ère} Entrée au choix

La brouillade d'œuf à la truffe et saumon fumé, brioche croustillante.

Le velouté de cresson, crème fromagère, feuilleté sésame V.

La tarte fine boudin blanc de volaille et veau, champignons et émulsion pomme.

2^{ème} Entrée au choix

Le moelleux d'escargots, sauce au bleu.

L'asperge, façon cupcake, mousse asperge blanche V.

Le homard à la plancha, mousseline patate douce, beurre d'orange.

Pause glacée arrosée

Plat au choix

Le râble de lapin farci au chorizo, jus réduit, écrasé de pomme de terre.

Le filet de bœuf sarthois, sauce foie gras, moelleux champignons, pommes grenailles.

Le filet de turbot à la plancha, caviar français, sifflet de légumes glacés, émulsion estragon.

Les ravioles de légumes, sauce au safran sarthois V.

L'Assiette 3 desserts

Le Séquoia mousse chocolat,

Coque lactée, cœur et sorbet pamplemousse

Le délice des amoureux en baba,

Au rhum, crème yuzu et sorbet mangue

Fraîcheur de fruits frais,

Infusés à l'hibiscus, sorbet litchi



OU

Le quarté Sarthois

Brebis, chèvre,

Refrain, gouda

Et salade du jardin

Vin blanc, vin rouge, eau minérale, café et mignardises

Servi dans notre toute nouvelle Structure

02.43.82.11.00 ou contact@lemans-countryclub.com