

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