

### **MENU STARTER À 17€**

Salade César  
croûtons, fromage, poulet, tomate, œuf, sauce césar

Assiette du Pays  
Jambon grillé sauce camembert avec pomme de terre grenailles aux herbes fraîches

mousse au chocolat

### **MENU DES 24H DU MANS À 17€**

Assiette campagnarde Salade, terrine de campagne aux pommes, rillettes et jambon de pays

Fricassée des Bois  
Sauté de volaille sauce forestière avec pomme de terre grenailles au herbes fraîches

Flan Pâtissier

### **MENU SPA- FRANCORCHAMPS À 19€**

Salade Savoyarde  
Salade, dés de Beaufort, lardons grillés, tomate, croûtons et pesto à l ail des ours

Mijoté du coin  
Joues de porc confites au miel et romarin avec pomme de terre grenailles au herbes fraîches

Crumble aux pommes

### **MENU GRAND PRIX À 22€**

Salade du Parc  
Nem de reblochon et Samoussa de camembert, jambon cru, tomate, croûtons et pickles

Bocal gourmand  
Parmentier de Canard revisité avec salade verte

Tarte citron revisitée

### **MENU MONACO À 27€**

Salade Landaise  
Croûton, gésier confit, magret fumé, tomate confite et tome de Rouffigny

Cocotte de la mer  
Dos de cabillaud, sauce vierge avec riz basmati et légumes de saison

Crème brûlée

## **MENU MAGNY-COURS À 32€**

Douceur de la mer

Tartare de saumon, avocat, mangue, poivre Tim-ut et vinaigrette aux agrumes

Assiette du boucher

Entrecôte 250 g sauce aux cèpes avec gratin dauphinois et légumes de saison

Café gourmand

## **MENU ALONSO À 37€**

Entre terre et mer

Dés de saumon grillés au sésame avec foie gras poêlé, sauce soja, roquette et pickles

Volaille gourmande

Magret de canard, jus réduit au Pommeau, pomme rôtie, gratin dauphinois et légumes de saison

Poire pochée au Saumur champignon et poivre Tim ut, et ganache chocolat

## **MENU AYRTON SENNA À 42€**

Finesse locale

Noix de St jacques juste snackées avec brick de poireaux, carottes et sa crème à l' Andouille de Vire

Terroir à l' honneur

Onglet de veau façon Rossini avec foie gras poêlé et jus réduit, pomme de terre grenailles sautées à l'ail et aux herbes et légumes de saison

Compotée de pomme, mangue, poire, une pointe de gingembre avec glace vanille et caramel au beurre salé

## **NOS PLANCHES APÉRITIFS**

A se partager pour 4 personnes

La planchette Paul Ricard 14€

Planchette froide, charcuteries ,fromages et wraps

La planchette Daytona 14€

Planchette chaude, nems, samoussas et calamars frits

## **NOS FORMULES BOISSONS en groupe**

Tarif pour 1 personne

Le Pit-Stop 8€

3 Boissons sans alcool aux choix pendant l'animation

Le ravitaillement 10 €

1 apéritif, 1 verre de vins ou 1 soft et 1 café pendant le repas

## **LE RESTAURANT**

*Carpaccio de Bœuf 15 €50*

Bœuf cru, copeaux de Parmesan, oignon rouge, pignon de pain grillé, citron et pesto

*Salade César 12 €*

Poulet, œuf, tomate, croûtons et sauce césar

*Salade du Saultbesnon 14 €*

Truite fumée, avocat, tomate, oignon rouge, sauce vierge

*Burger Bœuf ou Poulet 14 €*

Cheddar ou raclette, sauce cocktail et tartare

Frites

*Entrecôte 21 €*

Sauce poivre ou cèpes

Frites

*Aiguillette de Poulet panées aux Corn Flakes 13 €*

Frites

*Fish and Chips 13 €*

Sauce tartare

Frites

*Menu enfants 7 €*

Steak ou nuggets, frites

Glace

Possibilité de devis sur mesure, selon vos envies

Tarifs TTC avec TVA récupérable

Prestations dans notre salle jusqu'à 200 personnes