



Relais*** du Gué de Selle



30 ans de savoir faire, un petit paradis hors du temps pour vos repas.

Au cœur d'un parc classé de 80 hectares, dans un écrin de verdure et de fleurs (1^{er} prix du fleurissement), sur les rives d'un superbe étang, le Relais du Gué de Selle, les pieds dans l'eau, vous offre la quiétude d'un cadre privilégié et l'hospitalité d'une cuisine gourmande et gaie...

Idéalement situé entre Rennes et le Mans (au centre de la région grand Ouest), cette longère de charme rénovée avec style est le lieu incontournable pour travailler, échanger et réfléchir en toute sérénité... Laissez vous séduire par cette atmosphère d'exception.

Nos menus: Dimanche et Jours fériés au déjeuner

Nos menus évoluent et varient en fonction des achats du marché et du moment.

MENU GOURMAND

MENU A 31,50 € (1 Plat et Dessert)

MENU A 45 € (1 Entrée, 1 Poisson Ou 1 Viande, Fromages Et Dessert)

MENU A 56 € (1 Entrée, 1 Poisson Et 1 Viande, Fromages Et Dessert)

Raviole ouverte, butternut, champignons à la crème de cèpes
Salade du puy, anguille fumée et son œuf mollet
Escalope de foie gras, émulsion de panais, girolles et châtaignes
St Jacques rôties, poireaux vinaigrette et son coulis de mangues
Terrine de foie gras préparé par nous, et son coulis de clémentines
et pain d'épices (suppl. 7,50€)



Bar de ligne, légumes d'antan au beurre de vanille
Dos de cabillaud cuit au four, émulsion au thym citron
Sandre à l'andouille, sur lit de poireaux, beurre blanc
St Jacques d'Erquy en pot au feu, citronnelle et gingembre



Colvert français, en 3 façons et son nem
Côte de bœuf (pour 2 ou 3 pers.) « *label bœuf fermier du Maine* »,
sauce Bourgueil

Selle d'agneau en croûte, farce fine, et son jus réduit
Belle volaille de loué façon vol au vent



Plateau de fromages affinés



Ananas pina-colada
Moëlleux au chocolat amer et sa crème vanille bourbon
Macaron citron agrumes et son sorbet passion
Vacherin mangue et coco
Crème brûlée à la cassonade
Tartelette after eight, glace Baileys



MENU PAYS DE LOIRE

MENU A 30 €

(1 Entrée, 1 Plat, Fromage Ou Dessert)

MENU A 34,50 €

(1 Entrée, 1 Plat, Fromage Et Dessert)

Salade tiède de boudin aux pommes
Raviole ouverte, cèpes châtaignes, crème de potiron
Kako en rémoulade et son œuf mollet



Filet de truite de Parné/roc au beurre blanc
Belle volaille de Loué sauce vallée d'Auge
Pièce du boucher « label bœuf fermier du Maine » sauce

Robert



Plateau de fromages affinés



Fondant aux pommes tièdes
Baba à la Fine du Maine et sa crème légère
Parfait glacé au Calvados sur sa compotine

MENU ENFANT 10 €

Pièce de bœuf

Filet de poisson à la plancha

Volaille de loué

Légumes



Panaché de sorbet maison
mousse chocolat de notre pâtissier