



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 semaine

Nos menus évoluent et varient en fonction de nos achats du marché et du moment

MENU DU MARCHÉ : 23, 50 €

Entrée, plat, dessert

Menu express : 16 € Servi au déjeuner plat du jour + dessert + un verre de vin

Menu Enfant : 10 € plat + dessert

Terrine du Chef aux foies de volaille
Salade de Magret fumé, à l'orange
Salade d'écrevisses à la crème d'aneth



Lieu jaune en feuilleté et son beurre blanc
Rognons de veau grillé sauce porto
Sauté de Pintade à l'Angevina



Plateau de fromages affinés

Ou

Belle île flottante

Crème brûlée à la cassonade
Paris - St Suzanne Revisité

MENU - PAYS DE LOIRE : 27, 50 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

Supplément plateau de fromages : 5 €

Raviole châtaignes et champignons,
à la crème de panais

Kako en rémoulade et son œuf mollet
Salade de boudin aux pommes tièdes



Truite de Parné/Roc, beurre de Pommeau
Volaille de loué sauce Vallée d'Auge
Pièce du Boucher « *label bœuf fermier du Maine* » sauce Robert



Plateau de fromages affinés



Fondant tiède aux pommes
Baba à la Fine du Maine et sa crème légère
Parfait glacé au calvados

MENU - CARTE

31,50 € (plat, fromage ou dessert) 20 MN D'ATTENTE

45 € (entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert)

56 € (entrée, poisson et viande, fromage et dessert)



Terrine de Jarret braisé au cidre fermier
Jacques rôties, poireaux en vinaigrette, coulis de man
Terrine de foie gras préparé par nous,
coulis de clémentines et son pain d'épices



Filet de Daurade, légumes d'Antan à la vanille
Cabillaud, légumes vapeur, émulsion thym citron
St jacques en pot au feu, citronnelle et gingembre



Carré d'agneau, et sa croûte d'herbes
Colvert sauvage Français, en trois façons et son nem
Pavé de bœuf « Label bœuf fermier du Maine » Sauce Bourgueil



Plateau de fromages affinés



Macaron citron – agrumes et son granité
Tartelette after-eight, glace au Bailey's
Vacherin mangue - coco



NOTRE CARTE DE L'HIVER

LES ENTREES

Langoustines rôties, salade du Puy et son œuf mollet	21.50 €
Terrine De foie gras préparé par Nous, coulis de clémentines et pain d'épices	22.50 €
L'incontournable Chausson De Homard Au Foie Gras	23 €
Escalope de foie gras rôtie, soupe de butternut, chataignes et champignons des bois	22.50 €
St jacques rôties, poireaux vinaigrette et son coulis de mangues	21.50 €

LES POISSONS

Sandre à l'andouille sur son lit de poireaux, beurre blanc	23 €
Bar de ligne à la plancha, légumes d'Antan à la vanille	23 €
Cabillaud vapeur, émulsion thym - citron	23 €
St Jacques d'Erquy, pot au feu citronnelle et gingembre	23 €

LES VIANDES

Célèbre Côte De Bœuf «Label bœuf Fermier Du Maine » Pour 2 ou 3 pers. Sauce Bourguéil	29.50 €/ Pers
Pigeon Cuit Au Sautoir, Foie gras Chaud, Réduction au Pommeau	23€
Belle volaille De Loué façon vol au vent	23€
Selle d'agneau en croûte, grenailles et artichaut, jus au thym	23 €
 Plateau De Fromages Frais Ou Affinés	 9 €

A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

LES GOURMANDISES

Ananas Pinacolada	9 €
Macaron citron, agrumes et son granité	9 €
Tartelette after eight, glace bailey's	9 €
Moelleux Au Chocolat Amer crème vanille bourbon	9 €

Didier PESCHARD, Chef de Cuisine

Prix nets