



COCKTAIL MAISON (AVEC OU SANS ALCOOL) & AMUSE – BOUCHE
Sphère de foie gras au Layon, biscuit pain d'épices, gel orange sanguine

L'AGNEAU

Cromesquis d'agneau confit, crémeux pois chiche - noix de cajou, jus aux épices d'orient, tuile aux amandes

Ou

LE SAUMON

Gravlax de saumon façon tataki, sauce pimentée au gingembre, condiment exotique à la mangue

LE BAR

Filet de bar rôti, beurre blanc au thym fumé, déclinaison de courges, éclats de noisettes

Ou

LA VOLAILLE

Pressé de volaille fermière, jus de viande au vin jaune, écrasé de pommes de terre à la truffe noire, champignons de saison

LE REBLOCHON (Sup 8€)

Croustillant de reblochon, espuma reblochon & granny smith, crème glacée au reblochon, jeunes pousses, gel génépi

LA DOUCEUR DE LA RÉSERVE

Mousse vanille, insert framboise - rose, fruits rouges de saison, biscuit dacquoise à l'amande

Ou

LE CHOCOLAT – CARAMEL

Crèmeux chocolat & fleur de sel, glace chocolat noir, compotée poires, siphon caramel beurre salé, tuile au cacao

A l'occasion de cette soirée, nous proposons deux services : 19h00 et 21H30

Réservations & informations : 02 41 87 85 80

Accès parking souterrain Le Quai – Rue Justicière
resa@lareserveangers.fr – www.lareserveangers.fr