



59 € hors boissons – Menu unique les 13 et 14 Février au soir

### COCKTAIL MAISON (AVEC 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 pomme de terre à la truffe noire, champignons de saison

### LE REBLOCHON (Supl 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

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

A l'occasion de ces deux soirées, 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