



## **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 (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 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](mailto:resa@lareserveangers.fr) – [www.lareserveangers.fr](http://www.lareserveangers.fr)

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