

# Menu groupe

A partir de 15 personnes

Sur réservation uniquement - Choix des plats à nous retourner 72h à l'avance

39 € - MENU DEGUSTATION

Foie gras parfumé au Layon, chutney rhubarbe - framboise,  
pain aux fruits secs de 'La Cocagne'

ou

Fraîcheur de tourteaux, agrumes, crémeux avocat,  
vinaigrette lait de tigre

Lieu jaune rôti, crème mentholée,  
risotto de quinoa d'Anjou aux petits pois

ou

Noix d'agneau, jus herbacé à la sarriette, courgettes rôties,  
caviar d'aubergines

Ardoise de fromage de notre région (supplément 5 €)

Le Galet angevin

Mousse vanille, Quernons d'Ardoise, financier au Cointreau, réduction agrumes  
ou

Dôme noix de coco - gianduja, croustillant manjari, gel noix de coco

## Forfait Boissons

Soupe Angevine ou Cocktail de fruits

1 Verre de Saumur Champigny AOP

ou

1 Verre de Saumur Blanc AOP

1 Café ou Thé

Eaux Minérales

• 15,00 € TTC/Pers. •

## Accord Mets & Vins

Soupe Angevine ou Cocktail de fruits

2 Verres de vin de la région  
(Anjou Villages Brissac AOP /  
Anjou Blanc AOP /  
Coteaux Du Layon AOP )

Eaux Minérales

1 Café ou Thé

1 Coupe de crémant de Loire

• 30,00 € TTC/Pers. •

ENTREE - PLAT - DESSERT

• 32,00 € TTC/Pers. •

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT

• 26,00 € TTC/Pers. •

\* Servi de 15 à 50 personnes sur réservation du lundi au samedi midi  
(Hors jours fériés )

## Menu Du Quai

Caspacho de concombre à la menthe, mozzarella burrata,  
pesto basilic & pignons de pin

OU

Tataki de thon aux saveurs d'Asie, déclinaison de radis,  
vinaigrette acidulée au Yuzu

Filet de bar, condiment méditerranéen, caponata de légumes, crumble romarin

OU

Cochon braisé, sauce fumée au piment chipotle,  
mousseline de pomme de terre aux oignons

Ardoise de Fromages de notre région

OU

Pavlova aux friases, confit fraises - basilic, crémeux chocolat blanc

OU

Millefeuille amandes - thé matcha, ganache montée à la pistache,  
fruits rouges de saison, gel framboise

Café OU Thé

### Accord Mets & Vins

Cocktail avec ou sans alcool

1 Verre de vin

Eaux Minérales

• 15,00€ TTC/Pers. •

### Accord Mets & Vins

Cocktail avec ou sans alcool

2 Verres de vin de la région

Eaux Minérales

1 Coupe de crémant de Loire

• 30,00€ TTC/Pers. •

02. 41. 87. 85. 80 / [resa@lareserveangers.fr](mailto:resa@lareserveangers.fr) / [www.lareserveangers.fr](http://www.lareserveangers.fr)

RETOUR DES CHOIX 72H À L'AVANCE / MENU SOUS RÉSERVE DE LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS