

# Menu de fêtes 65€

## AMUSE-BOUCHE ★

Gravlax de saumon Bømlo aux herbes fraîches, crémeux  
raifort, pain suédois

## DÉGUSTATION EN CINQ TEMPS

Foie gras parfumé au Layon, chutney de coings,  
pain brioché de la Boulangerie O. Pothin



Saint-Jacques de nos côtes, beurre Yuzu,  
risotto crémeux au parmesan



Pluma fondante de cochon rouge de Castille, sauce aux  
morilles, mousseline de pomme de terre à la truffe



Dôme exotique, compotée ananas & mangue  
à la vanille Bourbon



Poires pochées à l'Anjou Rouge, chantilly nougat aux  
épices de Noël, moelleux au chocolat Hukambi 53 %

## FROMAGE ( SUP. 6 EUROS )

Ardoise à partager de quatre fromages affinés de la  
Ferme du Bois Rouzé

## ACCORD METS & VINS 25 € ( 3 VERRRES )

Sélection de vins réalisée par notre sommelière



Le menu comprend un cocktail signature,  
l'eau minérale & une boisson chaude

- A partir de 10 personnes - Choix unique pour toute la table

Confirmation 48 heures avant la réservation

Contact : 02.41.87.85.80 ou [resa@lareserveangers.fr](mailto:resa@lareserveangers.fr)