

Menu groupe à partir de 50 à 150 personnes sur réservations uniquement

Retour des choix 72h à l'avance

Disponible midis et soirs

MENU DÉGUSTATION 43€

Menu fromage et dessert 50€

LE SAUMON

Gravlax de saumon à l'aneth, crémeux panais au raifort,
agrumes de saison, huile herbacée

Ou

LE BOEUF

Pressé de boeuf confit, jus de viande à l'Anjou rouge,
crème de carottes au romarin, tempura d'oignons

-

LE CABILLAUD

Dos de cabillaud rôti, leche tigre à la coriandre,
crémeux choux-fleur au lait de coco, légumes de saison

Ou

LE VEAU

Paleron de veau confit, sauce blanquette à la moutarde,
légumes de saison, risotto aux champignons

-

LE TRIO DE FROMAGES

Trio de fromages , gel poire à la fève tonka, granola aux fruits secs

Ou

LE DÔME

Mousse praliné-noisettes, insert exotique,
biscuit moelleux à la noisette, gel mangue

Ou

LE GALET ANGEVIN

Sablé breton, mousse vanille Bourbon, confit orange
au Cointreau, Quernons d'Ardoise, gel orange sanguine



SUR-MESURE

En collaboration avec notre sommelière et notre barman,
nous vous proposons une offre personnalisée
pour accompagner votre repas.

Vous pouvez choisir parmi nos 50 cocktails à la carte
ainsi que votre accord mets & vins
dans les 600 références de notre cave.



ACCORD METS ET VINS

• 18,00 € TTC/Pers. •

Cocktail ou Mocktail de La Réserve

-

2 Verres de vin selon une sélection

-

Eaux Minérales

-

1 Café ou Thé

-

1 Coupe de crémant de Loire (sup. 4€)