Menu groupe à partir de 15 à 50 personnes sur réservations uniquement
Retour des choix 72h à l'avance
Disponible uniquement les midis

Menu du Quai 35€

Entrée+Plat ou Plat+ Dessert 28€

Velouté de panais au beurre noisette, siphon au thym fumé ,
sauce vierge aux fruits rouges
Ou
Gravlax de saumon mariné à l'aneth, crémeux betteraves,
écume épinards, gel Bergamote
-

Filet de merlu de nos côtes, crème de lard,
lentilles vertes du puy façon petit salé, carottes fanes
Ou
Volaille farcie aux champignons, crème truffée,
shitakés persillés, écrasé de pommes de terre aux herbes

-

La Tarte Tatin revisitée
Pâte sucrée au romarin, confit pommes caramélisées,
ganache montée au chocolat blanc-baies roses, caramel au beurre salé
Ou
Finger Pistache-Griotte
Biscuit moelleux à la pistache, mousse à la pistache, insert griotte, gel cerise

Café ou thé

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 40 cocktails à la carte
ainsi que votre accord mets & vins
dans les 350 références de notre cave.

La Réserve · Angers

ACCORDS METS & VINS

• 12,00 € TTC/Pers. •

Cocktail ou Mocktail de La Réserve

1 Verres de vin selon une sélection

Eaux Minérales