

ENTREE - PLAT - DESSERT

• 35,00 € TTC/Pers. •

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT

• 28,00 € TTC/Pers. •

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

Menu Du Quai

Velouté aux champignons, crème au lard,
pleurotes persillées de la maison Penrose

Ou

Courges en deux textures, gel orange sanguine,
crêmet d'Anjou version salé

Lieu jaune de nos côtes, beurre yuzu,
mousseline de panais à l'aneth, pickles de chou rouge

Ou

Boeuf confit, sauce à l'Anjou rouge,
légumes de saison au lard, pommes de terre genailles

Le finger cacahuète - caramel

Mousse cacahuète, insert caramel, biscuit streusel noix de pécan, cacahuètes craquantes

Ou

Le pain perdu à notre façon
Panettone de la boulangerie O. Pothin, glace crème d'Isigny,
pommes caramélisées, gel pommes verte

Café OU Thé

Accord Mets & Vins

Cocktail avec ou sans alcool ou une coupe de Crémant

1 Verre de vin

Eaux Minérales

• 12,00€ TTC/Pers. •

02. 41. 87. 85. 80 / resa@lareserveangers.fr / www.lareserveangers.fr

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