

Menu groupe

A partir de 15 personnes

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

MENU DEGUSTATION - 40€

MENU DEGUSTATION AVEC FROMAGE - 47€

Gravlax de saumon Bømlo aux herbes fraîches,
crèmeux raifort, gel chartreuse

Ou

Joues de porc confites dans l'idée d'un chou farci,
sauce à l'Anjou rouge, pickles de carottes

Dos de cabillaud rôti, crème au chenin, raisins au verjus,
quinoa d'Anjou au parmesan

Ou

Epaule d'agneau de 7 heures, jus corsé, légumes façon tajine,
boulghour aux épices, condiment pois chiches - noix de cajou

Trio de fromages affinés de la ferme du Bois
Rouzé, gel orange sanguine

Ou

Le dôme exotique aux fruits de la passion
*Mousse aux fruits de la passion, insert mangue - ananas,
biscuit à la noix de coco, gel passion*

Ou

Le Galet angevin
*Mousse vanille, Quernons d'Ardoise, biscuit madeleine
aux oranges confites, réduction aux agrumes*

ACCORD METS & VINS

Cocktail ou Mocktail de La Réserve

2 Verres de vin au choix

Eaux Minérales

1 Café ou Thé

1 Coupe de crémant de Loire (sup. 4 euros)

• 18,00 € TTC/Pers. •

SUR - MESURE

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

Vous pouvez choisir
votre accord mets & vins parmi
les 250 références
de notre cave.