Menu groupe à partir de 15 à 150 personnes sur réservations uniquement
Retour des choix 72h à l'avance
Disponible midis et soirs

Menu Dégustation 40€

Menu avec fromage 47€

Tataki de thon en croûte de sésame,
mayonnaise au wasabi, vinaigrette ponzu
Ou
Burrata, veau façon vitello, pesto verde au basilic,
copeaux de parmesan
-
Dos de saumon rôti, sauce Bercy,
huile cresson, déclinaison de betteraves, légumes primavera
Ou
Magret de canard en basse température, jus de viande réduit,
mousseline de céléri
-
Trio de fromages affinées de la ferme du Bois Rouzé,
gel fruits rouges
Ou
Dôme chocolat-Yuzu
Biscuit Capucine au cacao, mousse au chocolat Manjari 64%,
insert yuzu à la menthe, croustillant chocolat-citron
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 500 références de notre cave.

La Réserve · Angers

Accords mets & 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€)