

Menu groupe à partir de 15 à 50 personnes sur réservations uniquement

Retour des choix 72h à l'avance

Disponible midis et soirs

MENU DÉGUSTATION 43€

L'OEUF

Oeuf parfait en basse température,
crème de poireaux, croûtons et huile herbacée

Ou

LE FOIE GRAS

Foie gras du Quercy parfumé au Layon,
chutney d'oignons au vinaigre de Xérès, gel pomme verte, pain brioché aux noisettes

LE CABILLAUD

Dos de cabillaud, beurre aux épices, déclinaison de légumes racines,
champignons, crumble noisettes

Ou

LE BOEUF

Paleron de bouf confit, sauce vigneronne à l'Anjou Rouge,
mousseline de céleri et pommes de terre, céleris rôtis

LA CERISE

Entremet au chocolat blanc, confit à la cerise, biscuit Joconde au cacao,
cerises au Kirsch, gel griotte

Ou

LE GALET ANGEVIN

Sablé breton, mousse vanille, insert pamplemousse au Cointreau,
Quernons d'Ardoise, gel agrumes



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 650 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€)