

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 + dessert

Entrée +plat **OU** plat+ dessert 28€

LA CREVETTE

Crevettes rôties, crème au curry, lentilles corail au lait de coco,
sauce vierge à la mangue

Ou

LE COCHON

Préssé de cochon de chez JA Gastronomie, jus de viande réduit,
espuma pommes de terre-Céléri

-

LE SAUMON

Pavé de saumon Bomlo, sauce marinère aux herbes,
crémeux Dubarry à l'aneth, salicorne & choux de saison

Ou

LE CANARD

Demi magret de canard, crème de morilles,
purée de patates douces, poêlée de champignons

-

LA POMME

Pommes caramélisées à la vanille, siphon caramel, crème glacée d'Isigny,
crumble sarrasin, caramel au beurre salé

Ou

LE CITRON

Tartelette au citron, lemon curd, meringue italienne,
gel bergamote, sorbet citron vert



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 600 références de notre cave.



ACCORDS METS & VINS

• 12,00 € TTC/Pers. •

Cocktail ou Mocktail de La Réserve

1 Verres de vin selon une sélection

Eaux Minérales

Café ou thé