

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€

LA TOMATE

Carpaccio de tomates d'antan, crémeux burrata, pesto,
éclats de pistaches & perles balsamiques

Ou

LE FOIE GRAS

Foie gras du Quercy parfumé au Porto, condiment rhubarbe,
gel fruits rouges, pain brioché

-

LA TRUITE

Pavé de truite Bretonne, sauce vierge à la mangue,
mouseline de carottes au curry, pickles de carottes

Ou

LA PLUMA

Pluma de cochon Ibérique, sauce chimichurri, caviar d'aubergines,
poivrons rôtis, courgettes marinées, olives de Kalamata

-

LA PISTACHE

Biscuit Viennois au thé Matcha, praliné pistache, crème glacée pistache,
compotée framboise, siphon pistache

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 600 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€)