

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€

LE GRAVLAX

Gravlax de truite à la betterave, sauce ponzu au saké , coleslaw de légumes au sésame

Ou

LE MELON

Caspacho de melon au basilic thaï, siphon feta, speck fumé, pignons de pin

-

LE POISSON DU MOMENT

Poisson du moment , beurre Nantais aux herbes, crémeux petits pois à la coriandre,
pois gourmands, pack choï braisé

Ou

LA VOLAILLE

Pressé de volaille fermière, sauce poulette à l'estragon, mousseline de pommes de terre,
légumes de saison

-

LE CRÉMET

Mousse façon crémet d'Anjou, confit fraises à la menthe, sorbet fraises,
crumble à l'amande

Ou

LA NOISETTE

Tartelette à la noisette, mousse citron, crémeux noisettes croustillant praliné aux citrons
confits, gel bergamote



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