

Ardoise De La Réserve

Servi du lundi au vendredi (uniquement le midi)
Hors weekends et jours fériés

Entrée, plat ou Plat, Dessert
22 €

Entrée, Plat, Dessert
27 €

Suggestion du Garde - manger

Inspiration du jour

Gourmandise du pâtissier

Menu Enfant

• 9,90 € •

Steak haché, frites maison
Ou
Poulet crunchy, mousseline de carottes au romarin

Mi-cuit au chocolat, caramel au beurre salé
Ou
Glace 2 boules au choix

Boisson au choix :
Jus de fruits, Boissons fraîches Maison,
Coca Cola, Sirop à l'eau ou Diabolo

Menu Du Quai

• 34,00 € •

Oeuf parfait, velouté de potimarron, graines de courges, huile truffée
Ou
Tatin aux pommes & rillauds d'Anjou, jus corsé aux graines de moutarde

Dos de saumon rôti, beurre blanc au Crémant de Loire, pickles de clémentines, mousseline de carottes au romarin

Ou
Suprême de pintade, sauce vallée d'Auge au Calvados, poêlée de crosnes aux châtaignes

Poire pochée au vin rouge, réduction aux épices, crémeux chocolat Jivara, biscuit crumble à la fève tonka

Ou
Dôme façon Mont-blanc, insert myrtilles - cassis, biscuit moelleux aux marrons

Menu Découverte

• 42,00 € •

Cromesquis de Saint-Marcellin, chutney de poires au poivre Timut
Ou
Langoustines pochées, légumes croquants, bouillon aux saveurs d'Asie

Saint-Jacques snackées, sauce blanquette, risotto au parmesan, légumes fanes

Ou
Filet de boeuf en basse température, jus de viande aux aïelles, champignons de Beaucozéz, gratin dauphinois au thym

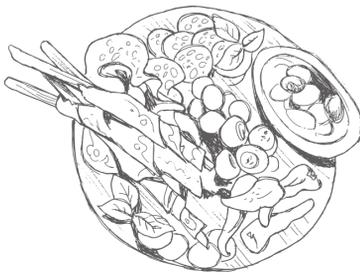
Ardoise de fromages de la Région
Ou
Bûche "chocolat - noisettes", confit au citron, croustillant praliné, gel Yuzu
Ou
Le Galet angevin
Mousse vanille, Quemons d'Ardoise, financier au Cointreau, réduction aux agrumes

• TAPAS A PARTAGER •

	ASSIETTE • 2 pers. •	ASSIETTE • 4 pers. •
LA CRUNCHY Poulet crunchy, accras de morue au piment doux, tempura de crevettes, sauces maison	22,00 €	43,00 €
LA TANNERIE Rillettes de saumon aux herbes, pain suédois, crostini de sardines, ceviche de cabillaud au Yuzu	21,00 €	41,00 €
L'ANJOU Crémeux d'Anjou rôti au thym, rillauds marinés, champignons persillés de Beaucozéz, pain croustillant	20,00 €	39,00 €

• ENTREES •

Tatin aux pommes & rillauds d'Anjou, jus corsé aux graines de moutarde	10,00 €
Oeuf parfait, velouté de potimarron, graines de courges, huile truffée	10,00 €
Suggestion du Garde Manger - Du lundi au vendredi (Voir Ardoise)	8,90 €
Cromesquis de Saint-Marcellin, chutney de poires au poivre de Timut	9,00 €
Langoustines pochées, légumes croquants, bouillon aux saveurs d'Asie	14,00 €
Foie gras parfumé au Layon, kumquats confits, gel aux agrumes & pain brioché au thym	18,00 €



• PLATS •

	Prix nets
Tartare Gourmet à la truffe, potatoes de patates douces aux épices Viande de boeuf 170g, oignons, cornichons, magret fumé, sauce maison à la truffe	19,50 €
Onglet de Boeuf VBF, env. 200g, frites maison, crème au poivre	21,00 €
Entrecôte de boeuf VBF, env. 300g, frites maison, sauce échalotes à l'Anjou Rouge	26,00 €
Suprême de pintade, sauce Vallée d'Auge au Calvados, poêlée de crosnes aux châtaignes	20,00 €
Filet de boeuf en basse température, jus de viande aux aïelles, champignons de Beaucozéz, gratin dauphinois au thym	24,00 €
BURGER DU QUAI Pain brioché au sésame, cheddar fumé, sauce moutarde au miel, poitrine fumée, steak haché 170g, oignons rouges, pickles de cornichons, frites maison	19,00 €
FOCACCIA DE LA RESERVE Pain focaccia artisanal, scarroza fumée, sauce gorgonzola, chutney de poires, speck de montagne, frites maison	17,00 €
PLAT VEGETARIEN Mousseline de carottes au romarin, écume de légumes, condiment végétal, légumes rôtis	17,00 €
Dos de saumon rôti, beurre blanc au Crémant de Loire, pickles de clémentines, mousseline de carottes au romarin	21,00 €
Saint-Jacques snackées sauce blanquette, risotto au parmesan, légumes fanes	25,00 €
Médaille de cabillaud de ligne, émulsion de légumes, condiment végétal, légumes rôtis	23,00 €
Inspiration du jour - Du lundi au vendredi (Voir Ardoise)	18,00 €

• SALADES •

LA SALADE CAESAR Sucrines, tomates cerises, oeufs durs, croûtons, copeaux de parmesan, gouttes de poivrons, filet poulet mariné, radis, sauce Caesar	18,00 €
LA SALADE DES CARMES Mâche, tomates cerises, cromesquis de Saint-Marcellin, jambon Speck, champignons de Beaucozéz persillés, vinaigrette cidrée à la moutarde	18,50 €
LA SALADE TERROIR Mâche, tomates cerises, croûtons, rillauds, bruschetta fleur de brebis - magret de canard fumé, potatoes de patates douces aux épices, vinaigrette miel - moutarde	19,00 €



Prix nets

• GOURMANDISES •

Nos desserts sont réalisés par nos pâtissiers sur place

Ardoise de fromages de notre région Fleur de brebis, tomme de chèvre, curé nantais, fruits secs	9,50 €
Poire pochée au vin rouge, réduction aux épices, crémeux chocolat Jivara, biscuit crumble à la fève tonka	9,50 €
Le Galet Angevin Mousse vanille - Quemons d'Ardoise, financier au Cointreau, réduction aux agrumes	10,00 €
Gourmandise du pâtissier - Du lundi au vendredi (Voir Ardoise)	8,90 €
Dôme façon Mont-blanc, insert myrtilles - cassis, biscuit moelleux aux marrons	9,50 €
Bûche "chocolat - noisettes", confit au citron, croustillant praliné, gel Yuzu	11,00 €
Dessert Veggie Tarte sablée au citron, gel Yuzu, éclats de meringue	9,00 €
Café gourmand	9,50 €



• ASSIETTES GLACEES •

Pain d'épices rôti, poire pochée au vin rouge, glace Noisettes du Piémont	10,00 €
Caramel ou Chocolat liégeois de la Réserve	8,00 €

• PARFUMS •

COUPE 1 BOULE	2,00 €	COUPE 2 BOULES	4,00 €	COUPES 3 BOULES	6,00 €
CAMEL BEURRE SALÉ OU CHOCOLAT MAISON : 1,00 €					
CHANTILLY MAISON :	2,00 €	SUPP ALCOOL :	4,00 €		
• VANILLE BOURBON		• FRAISE		• CITRON BASILIC	
• CHOCOLAT NOIR		• MENTHE CHOCOLAT		• CAMEL BEURRE SALÉ	
• CAFE		• FRAMBOISE		• POIRE	
• CITRON VERT		• CASSIS		• NOISSETTES DU PIÉMONT	



Prix nets

Prix nets