

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, Sirap 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

Beaucouzé, gratin dauphinois au thym

Ardoise de fromages de la Région

Ou

Bûche "noisettes - citron", croustillant praliné,

gel Yuzu

Ou

Le Galet angevin

Mousse vanille, Quernons d'Ardoise, financier au Cointreau,

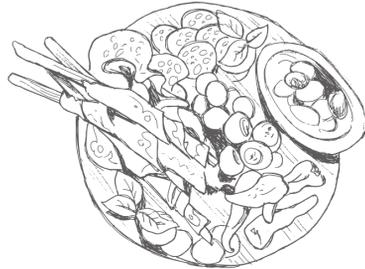
réduction aux agrumes

. TAPAS A PARTAGER .

	ASSIETTE • 2 pers. •	ASSIETTE • 4 pers. •
LA CRUNCHY Poulet crunchy, accras de morue au piment doux, tempura de crevettes, sauces maison <i>Gluten, oeufs, poissons, arachide, soja, lait, moutarde, sésame, sulfites, crustacés, céleri mollusques</i>	22,00 €	43,00 €
LA TANNERIE Rillettes de saumon aux herbes, pain suédois, crostini de sardines, ceviche de cabillaud au Yuzu <i>Poisson, crustacés, lait, sulfites,</i>	21,00 €	41,00 €
L'ANJOU Crèmeux d'Anjou rôti au thym, rillauds marinés, champignons persillés de Beaucouzé, pain croustillant <i>Lait, gluten, sulfites</i>	20,00 €	39,00 €

. ENTREES .

Tatin aux pommes & rillauds d'Anjou, jus corsé aux graines de moutarde <i>Sulfites, moutarde, lait, gluten, oeufs</i>	10,00 €
Oeuf parfait, velouté de potimarron, graines de courges, huile truffée <i>Oeufs, lait sulfites</i>	10,00 €
Suggestion du Garde Manger - Du lundi au vendredi (Voir Ardoise)	8,90 €
Cromesquis de Saint-Marcellin, chutney de poire au poivre de Timut <i>Sulfites, fruits à coques, lait, gluten</i>	9,00 €
Langoustines pochées, légumes croquants, bouillon aux saveurs d'Asie <i>Poisson, crustacés, sésame, sulfites, soja</i>	14,00 €
Foie gras parfumé au Layon, kumquats confits, gel aux ogumes & pain brioché au citron <i>Sulfites, gluten</i>	18,00 €



Prix nets

. PLATS .

Tartare Gourmet à la truffe, potatotes de patates douces aux épices Viande de boeuf 170g, oignons, cornichons, magret fumé, sauce maison à la truffe <i>Moutarde, oeufs, lait, sulfites</i>	19,50 €
Onglet de Boeuf VBF, env. 200g, frites maison, crème au poivre <i>Sauce: Lait, peut contenir des traces de céleri, oeufs, moutarde, soja, gluten</i>	21,00 €
Entrecôte de boeuf VBF, env. 300g, frites maison, sauce échalote à l'Anjou Rouge <i>Sauce: sulfites, lait, peut contenir des traces de céleri, oeufs, moutarde, soja, gluten</i>	25,00 €
Suprême de pintade, sauce Vallée d'Auge au Calvados, poêlée de crosnes aux châtaignes <i>Gluten, lait, sulfites, sauce : peut contenir des traces de céleri, oeufs, moutarde, soja</i>	19,00 €
Filet de boeuf en basse température, jus de viande aux aïelles, champignons de Beaucouzé gratin dauphinois au thym <i>Lait, sulfites, sauce : peut contenir des traces de céleri, gluten, oeufs, moutarde, soja</i>	24,00 €
BURGER DU QUAI Pain artisanal, crème au poivre noir, raclette d'Anjou, bacon fumé, steak haché 170g, échalottes confites <i>Lait, gluten, sulfites, sauce peut contenir des traces de céleri, oeufs, moutarde, soja, gluten</i>	
Inspiration du jour - Du lundi au vendredi (Voir Ardoise)	18,00 €
FOCACCIA DE LA RESERVE <i>Gluten, lait, peut contenir des traces de céleri, oeufs, moutarde, soja</i>	17,00 €
PLAT VEGETARIEN Mousseline de carottes au romarin, écumes de légumes, condiment végétal, légumes rôtis <i>lait, gluten, céleri</i>	17,00 €
Dos de saumon rôti, beurre blanc au Crémant de Loire, pickles de clémentines, mousseline de carottes au romarin <i>Lait, poissons, sulfites</i>	21,00 €
Saint-Jacques snackées façon blanquette, risotto au parmesan, légumes fanes <i>Poissons, crustacés, lait, sulfites, sauce: gluten, céleri, oeufs, moutarde, soja</i>	25,00 €
Cabillaud de ligne, émulsion de légumes, condiment végétal, légumes rôtis <i>Poissons, lait, sulfites, gluten, céleri</i>	23,00 €

. SALADES .

LA SALADE CAESAR Sucrines, tomates cerises, oeufs durs, croûtons, copeaux de parmesan, gouttes de poivrons, filet de poulet mariné, radis, sauce Caesar <i>Oeufs, lait, sulfites, gluten</i>	18,00 €
LA SALADE DES CARMES Mâche, tomates cerises, cromesquis de saint-Marcellin, jambon Speck, champignons de Beaucouzé, persillés, vinaigrette cidrée à la moutarde <i>Sulfites, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, gluten</i>	18,00 €
LA SALADE TERROIR Mâche, tomates cerises, croûtons, rillauds, bruschetta fleur de brebis - magret de canard fumé, potatotes de patates douces, vinaigrette miel - moutarde <i>Gluten, sulfites, lait, moutarde</i>	19,00 €



Prix nets

. GOURMANDISES .

Nos desserts sont réalisés par nos pâtissiers sur place

Ardoise de fromages de notre région	9,50 €
Poire pochée au vin rouge, réduction aux épices, crémeux chocolat Jivara, biscuit crumble à la fève tonka <i>Fruits à coques, lait, oeufs, gluten, soja, sulfites</i>	9,50 €
Le Galet Angevin Mousse vanille - Quernons d'Ardoise, financier au Cointreau, réduction aux agrumes <i>Fruits à coques, lait, oeufs, gluten, soja, sulfites</i>	10,00 €
Gourmandise du pâtissier - Du lundi au vendredi (Voir Ardoise)	8,00 €
Dôme façon Mont-blanc, insert myrtilles - cassis, biscuit moelleux aux marrons <i>Fruits à coques, lait, oeufs, gluten, soja</i>	9,00 €
Bûche "chocolat-noisettes", confit au citron, croustillant praliné, gel Yuzu <i>Fruits à coques, lait, oeufs, gluten, soja</i>	11,00 €
Dessert Veggie Tarte salée au citron, gel Yuzu, éclats de meringue <i>Oeufs, lait, gluten,</i>	9,00 €
Café gourmand <i>Voir ardoise</i>	9,50 €

. ASSIETTES GLACEES .

Pain d'épices rôti, poire pochée au vin rouge, glace Noisettes du Piémont <i>Lait, oeufs, fruits à coques, sésame, soja, arachide, sulfites</i>	10,00 €
Caramel / OU Chocolat liégeois de la Réserve <i>Lait, oeufs, fruits à coques, sésame, soja, arachide</i>	8,00 €

. PARFUMS .

COUPE 1 BOULE 2,00 €	COUPE 2 BOULES 4,00 €	COUPES 3 BOULES 6,00 €
CARMEL BEURRE SALÉ OU CHOCOLAT MAISON : 1,00 €		
CHANTILLY MAISON: 2,00 € SUPP ALCOOL : 4,00 €		
• VANILLE BOURBON	• FRAISE	• CITRON BASILIC
	• MENTHE CHOCOLAT	• CARMEL BEURRE SALÉ
	• FRAMBOISE	• POIRE
		• CASSIS

Prix nets