

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€

### L' ASPERGE

Asperges rôties de la région, espuma au Comté,  
chorizo ibérique, tuile au Comté  
Ou

### LE FOIE GRAS

Foie gras parfumé au Calvados, condiment pomme verte au poivre de Timut,  
pain aux noisettes

### LE SAUMON

Pavé de saumon Bömlö, réduction acidulée à la framboise,  
déclinaison de betteraves, carottes violettes  
Ou

### LA VOLAILLE

Pressé de volaille, jus réduit, mousseline de pommes de terre à la truffe,  
champignons de saison

### LA PISTACHE

Biscuit Viennois au thé Matcha, praliné pistache, crème glacée pistache,  
compotée framboise, mousse légère à la 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€)