

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 CANARD

Pressé de canard confit , jus réduit, houmous de patates douces aux épices

Ou

LE CHOUX FLEUR

Velouté de choux-fleur au lait de coco, sommités rôties aux épices, huile herbacée

LE POISSON DU MOMENT

Poisson du moment , sauce au curry vet, crémeux brocolis à la coriandre,
pois gourmands, pak choï braisé

Ou

LE COCHON

Echine de cochon confite Rouge de Castille, sauce Teriyaki,
fèves de soja, quinoa mariné aux herbes

LE CRÉMET

Mousse façon crémet d'Anjou, confit poire à la liqueur Amarande Giffard,
sorbet poire, crumble à l'amande

Ou

LE CHOCOLAT

Tartelette au cacao, mousse chocolat 55%, crémeux café, croustillant, gel au café



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