

ENTREE - PLAT - DESSERT

• 32,00 € TTC/Pers. •

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT

• 26,00 € TTC/Pers. •

*Servi de 15 à 50 personnes sur réservation du lundi au samedi midi
(Hors jours fériés)

Menu Du Quai

Gaspacho de concombre à la menthe, mozzarella burrata,
pesto basilic & pignons de pin

OU

Tataki de thon aux saveurs d'Asie, déclinaison de radis,
vinaigrette acidulée au Yuzu

Filet de bar, condiment méditerranéen, caponnata de légumes, crumble romarin

OU

Cochon braisé, sauce fumée au piment chipotle,
mouseline de pomme de terre aux oignons

Ardoise de Fromages de notre région

OU

Pavlova aux friases, confit fraises - basilic, crémeux chocolat blanc

OU

Millefeuille amandes - thé matcha, ganache montée à la pistache,
fruits rouges de saison, gel framboise

Café OU Thé

Accord Mets & Vins

Cocktail avec ou sans alcool

1 Verre de vin

Eaux Minérales

• 15,00€ TTC/Pers. •

Accord Mets & Vins

Cocktail avec ou sans alcool

2 Verres de vin de la région

Eaux Minérales

1 Coupe de crémant de Loire

• 30,00€ TTC/Pers. •

02. 41. 87. 85. 80 / resa@lareserveangers.fr / www.lareserveangers.fr

RETOUR DES CHOIX 72H À L'AVANCE / MENU SOUS RÉSERVE DE LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS

Menu groupe

A partir de 15 personnes

Sur réservation uniquement - Choix des plats à nous retourner 72h à l'avance

Saumon fumé artisanal, chantilly à l'aneth, perles yuzu,
écorces d'oranges confites

ou

Fraîcheur de crabes, agrumes, crémeux avocat,
vinaigrette lait de tigre

Lieu jaune rôti, crème mentholée,
risotto de quinoa d'Anjou aux petits pois

ou

Noix d'agneau, jus herbacé à la sarriette, courgettes rôties,
caviar d'aubergines

Ardoise de fromage de notre région (supplément 5 €)

Le Galet angevin

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

ou

Dôme noix de coco - gianduja, croustillant manjari, gel noix de coco

Forfait Boissons

Soupe Angevine ou Cocktail de fruits

1 Verre de Saumur Champigny AOP

ou

1 Verre de Saumur Blanc AOP

1 Café ou Thé

Eaux Minérales

• 15,00 € TTC/Pers. •

Accord Mets & Vins

Soupe Angevine ou Cocktail de fruits

2 Verres de vin de la région
(Anjou Villages Brissac AOP /
Anjou Blanc AOP /
Coteaux Du Layon AOP)

Eaux Minérales

1 Café ou Thé

1 Coupe de crémant de Loire

• 30,00 € TTC/Pers. •