

ENTREE - PLAT - DESSERT

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT

• 35,00 € TTC/Pers. •

• 28,00 € TTC/Pers. •

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

Menu Du Quai

Déclinaison de betteraves, fromage frais au cumin
de la ferme du Bois Rouzé, réduction balsamique à la framboise

Ou

Gravlax de maigre au citron vert, tzatziki au concombre, gel mentholé au gin

Filet de bar mariné, beurre blanc aux agrumes,
fenouil en deux textures, citrons confits au Cointreau

Ou

Pluma de porc française, crème chorizo, poivrons rôtis, oignons confits,
mousseline de patates douces aux épices

La tarte au citron à notre façon

Crèmeux au citron, meringue mousseuse, biscuit sablé, gel citron - basilic

Ou

Blanc-manger à la noix de coco, tartare de fruits exotiques,
crumble cacao, gel pina colada, sorbet mangue

Café OU Thé

Accord Mets & Vins

Cocktail avec ou sans alcool ou une coupe de Crémant

1 Verre de vin

Eaux Minérales

• 12,00€ 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

Cambas nantaises snackées, ananas, sauce
vierge, houmous noix de cajou - sésame

Ou

Asperges rôties, pétales de saumon fumé,
sauce béchamel à l'ail des ours, pickles de fenouil

Maigre rôti, sauce Teryiaki, gomasio au sésame,
riz bambou, légumes aux saveurs d'Asie

Ou

Filet de veau en cuisson basse température,
crème d'ail aux herbes, pommes de terre grenailles,
variation de carottes de notre région

Trio de fromages affinés de la ferme du Bois-Rouzé
condiment fruits rouges

Ou

Finger au chocolat Komuntu 80%, crèmeux aux
fruits de la passion, biscuit croustillant aux noisettes

Ou

Le Galet angevin

Mousse vanille, Quernon d'Ardoise, pain de gènes
à l'amande, réduction aux agrumes

Forfait Boissons

Soupe Angevine, Cocktail de fruits
ou coupe de Crémant

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

Cocktail signature avec ou sans alcool

2 Verres de vin de la région au choix
(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. •

MENU GROUPE MIDI

MENU DEGUSTATION - 40 €