



# LES COMPTOIRS RESTAURANT GROUPES



À partir de 20 personnes payantes pour le déjeuner et 50 personnes pour le dîner sur réservation uniquement.

► Menus disponibles le midi et le soir avant Terra Nocta

## MENU TRADITIONNEL

Entrée | plat | dessert : 24,50 € Plat | dessert : 18,00 €

### ENTRÉE

Salade d'avocat, pomme verte et chair de crevettes roses, vinaigrette de crustacés

**OU**

Tartare de courgettes marinées au citron et basilic, chèvre frais et saumon fumé

**OU**

Terrine de Campagne maison, chutney d'oignons aux figues

### PLAT

Cuisse de Canette, sauce cerise et Guignolet d'Anjou, légumes de saison

**OU**

Sauté de Poulet au citron, olives vertes et estragon, pommes grenailles et poêlée de saison

**OU**

Dos de Cabillaud clouté au chorizo, julienne de légumes et sauce au curcuma

**OU**

Filet de Rouget, risotto aux petits légumes et beurre d'agrumes

### DESSERT

Crémets d'Anjou, coulis framboise

**OU**

Tartelette aux fruits de saison

**OU**

Entremet aux deux chocolats

**OU**

Parfait glacé au Cointreau

**Boissons comprises :** 1/4 de vin Anjou Rouge en pichet, eau plate et gazeuse, café, thé, infusion

## MENU DÉCOUVERTE

Entrée | plat | dessert : 30,00 € Plat | dessert : 23,00 €

### ENTRÉE

Timbale de Salicornes et crevettes roses, rouget, shiitakes, vinaigrette soja et sésame

**OU**

Salade de crudités et filet mignon fumé, confit de tomates vertes et christophine

**OU**

Médallions de chèvre et tomate confite en habit d'ortie, crème ciboulette

### PLAT

Pavé de Saumon rôti à la fleur de thym, sauce vierge à la vanille bourbon, pois gourmands

**OU**

Poulet menthe citronnelle, purée de dahlia et patates douces

**OU**

Filet Mignon à l'étouffée de foin et thé fumé, jus de viande au tamarin, poêlée de carottes et champignons

### DESSERT

Crème brûlée à la lavande

**OU**

Salade de fruits de saison à l'eau de rose

**OU**

Sablé à la crème de yuzu et basilic

**OU**

Fondant au chocolat et poivre Tchulli

**Boissons comprises :** 1/4 de vin Anjou Rouge en pichet, eau plate et gazeuse, café, thé, infusion

## + LES PETITS PLUS

### APÉRITIF

Kir Pétillant + 1,80 €

Apéritif végétal + 3,00 €

Cocktail sans alcool + 1,80 €

Amuse-bouches 3 pièces + 2,50 €

### FROMAGE

Duo de fromages locaux, salade verte + 2,50 €

### OPTION

1 verre de rosé ou blanc + 1,00 €

## MENU ENFANT (4-12 ans) : 12,00 €

### ENTRÉE

Salade de crudités

### PLAT

Cordon bleu

Pommes de terre noisette

### DESSERT

Éclair au chocolat

**Boisson :** Eau, jus d'orange

**Menu unique pour l'ensemble du groupe.⁴**

Pour le menu enfant, les âges sont donnés à titre indicatif.