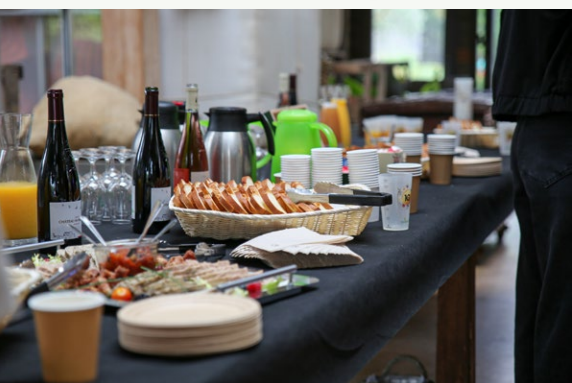




À partir de 20 personnes payantes
sur réservation uniquement.

► Formules disponibles en
déjeuner ou dîner

Un espace privatisé privilégié dans un cadre extraordinaire.



Déjeunez ou dînez au coeur d'une serre.



MENU CLASSIQUE

Un menu traditionnel et des produits locaux

Entrée + plat + dessert

28,50 €

Plat + dessert

22,50 €

ENTRÉE AU CHOIX

- Rillettes de thon au citron confit, toasts aillés
- Salade de lentilles et carottes, lard grillé et vinaigrette à l'ancienne
- Pâté en croûte, chutney de saison

PLAT AU CHOIX

- Suprême de poulet, pommes grenailles confites et sauce au balsamique noir
- Filet de poisson du marché façon meunière, carotte acidulée, perle de blé et oignons confits
- Tagliatelles à la crème de champignons, échalote en deux façon, parmesan et ciboulette

DESSERT AU CHOIX

- Crêmet d'Anjou, coulis de saison
- Entremet au chocolat
- Tarte fine aux fruits de saison (ou salade de fruits de saison en fonction des arrivages)



MENU DÉCOUVERTE

Pour les plus gourmets !

Entrée + plat + dessert

34,50 €

Plat + dessert

28,00 €

ENTRÉE AU CHOIX

- Croustillant de fromage de chèvre et miel, mesclun aux noix
- Salade de pommes de terre, rillauds d'Anjou, échalotes et mâche, vinaigrette à la framboise
- Galipettes au beurre persillé et jambon fumé

PLAT AU CHOIX

- Tourte végétarienne
- Filet mignon de porc sucré salé, écrasé de pommes de terre et cive
- Curry de crevettes à la crème de coco, riz sauté aux petits pois et jeunes pousses

DESSERT AU CHOIX

- Mi-cuit au chocolat, caramel beurre salé
- Tiramisu
- Gâteau biscuité, crème légère à l'amande, coulis et dés d'abricot (saison estivale) ou figue (saison automnale)



MENU BUFFET

Convivialité et partage

Adulte
De 20 à 49 pers.

21,50 €

Adulte
À partir de 50 pers.

19,50 €

Enfant
Jusqu'à 12 ans

14,50 €

ASSORTIMENT D'ENTRÉES

- Assortiment de charcuterie
- Terrine de poisson et crème citronnée
- Houmous et gressins

ASSORTIMENT DE PLATS

- Rôti de porc et taboulé
- Salade de pommes de terre et haddock
- Salade de crudités de saison

ASSORTIMENT DE DESSERTS

- Tarte aux pommes
- Entremet au chocolat
- Flan vanille



MENU THÉMATIQUE

Autour des produits de saison

Apéritif + poisson + viande + fromage + dessert

33,00 €

Thématiques : La Rose, Les Vendanges ou Le Potager.

Détail du menu page suivante.



MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Entrée + plat + dessert

14,50 €

- Salade de crudités

- Gratin d'Orecchiette (pâtes) façon carbonara

- Tarte aux pommes

- Jus d'orange

POUR TOUS LES MENUS

Boissons comprises : Anjou Rouge ou jus de fruits (sur demande), eaux, café, thé et infusion.

Les produits pourront être modifiés, selon arrivages ou disponibilités.

Menu et choix des plats identiques pour l'ensemble du groupe

OPTIONS

- Apéritif - Kir +3,00€/pers
- Apéritif sans alcool +3,00€/pers
- Forfait 3 amuses bouches +3,00€/pers
- Assiette de 2 fromages +3,00€/pers
- Verre de vin suppl. +3,00€/pers (Rosé, blanc ou rouge)
- Forfait de softs pour les enfants +6,50€
3 grandes bouteilles (Ice Tea, Coca, Orangina) par table
d'enfants (10 enfants maximum comptabilisés par table)