

Menu du 7 25€

ENTREE + PLAT + DESSERT

2 choix maximum, à communiquer à l'avance

Choix unique à partir de 30 personnes

ENTREES

Terrine du Chef et ses condiments

Crème de panais et butternut,
haddock et oignons grillés

 Petite salade Burrata

PLATS

Filet de lieu jaune rôti, crème au Saté

Suprême de poulet d'Ancenis rôti,
sauce Muscadet

 Gratin de chou fleur au paprika,
graines de courges et comté

DESSERTS

Entremet de Noël

(croustillant cacahuètes, biscuit noisette,
mousse chocolat au lait, caramel et cacahuètes grillées)

L'assiette Gourmande* :

composée de 3 desserts choisis au fil des saisons

Menu Enfant



ENTREE + PLAT + DESSERT : 13€
PLAT + DESSERT : 11€

Boisson : sirop à l'eau, diablo, jus de pommes/orange

Entrée : Assiette de charcuterie & crudités

Plats : Jambon blanc ou Steak haché ou Poisson en ½
portion (accompagné de frites et/ou légumes)

Desserts : Coupe glacée 2 boules ou dessert adulte en
½ portion ou moelleux au chocolat



Menu Gourmet 33€

ENTREE + PLAT + DESSERT

2 choix maximum, à communiquer à l'avance

Choix unique à partir de 30 personnes

ENTREES

Assiette de 9 Huîtres Fine de Mesquer

Assiette de foie gras de canard, réduction vin
rouge, compotée d'oignons confits

Cassolette d'escargots, crème d'ail et fondue
de poireaux

PLATS

Fricassée de St Jacques, sauce beurre blanc

Paleron de boeuf braisé au miel et cannelle

Epaule d'agneau braisée, jus à l'ail et fenugrec

Filet de boeuf grillé, 160gr (sup 4€/pers.)*

*Jusqu'à 30 personnes

DESSERTS

Tartelette amandine pomme pistache,
glace vanille

Entremet de Noël

(croustillant cacahuètes, biscuit noisette,
mousse chocolat au lait, caramel et cacahuètes grillées)

L'assiette Gourmande* composée de
4 desserts choisis au fil des saisons



***Assiette Gourmande :**

Composée de 3 ou *4 desserts

Un dessert du moment

Un dessert à base de chocolat

Une crème brûlée

*Une brochette ou verrine de fruits frais

Possibilité d'inclure un gâteau entier ci-dessous.

**Gâteau pouvant être servi entier
avec personnalisation :**

supplément dans les menus

< 30 personnes = 1,60€/personne

> 30 personnes : forfait 48€/gâteau

L'Italie : Biscuit pistache, croquant framboise,
crème légère vanille, crémeux framboise

L'Amicot : Biscuit nature, croquant praliné,
crème vanille, crémeux abricot

Guérandais : Biscuit choco, croquant praliné,
crème chocolat au lait, pommes rôties,
caramel au beurre salé

Tour d'Ivoire : Biscuit nature, croquant praliné,
crème légère chocolat blanc au zestes de citron
vert, crémeux passion

*Les gâteaux ci-dessus sont proposés par L'Atelier du boulanger,
Gaborieau à Ancenis, la sélection est susceptible
d'évoluer suivant sa carte*

Le Poirier du 7 : génoise, ganache chocolat,
croquant feuillantine, poires et coulis
de caramel beurre salé



Apéritif

1 verre : 4€ - 2 verres : 6€

★ Avec alcool : Le 7 saveurs

(vin blanc, liqueur cerise & gingembre, sirop
pêche, fraise et banane verte, cerise Amarena)

★ Sans alcool : Cocktail de jus de fruits maison

Amuse- bouches (3/personne) 5.50€ :

Brochette de magret fumé et abricot
Mini tartelette fromage frais et saumon
Verrine de butternut et jambon

Planche Tapas (1 pour 5 pers.) 20€

Fromage 6€ :

Plateau de fromages affinés
ou
Croustillant de Curé Nantais

Trou normand 3.20€ :

Sorbet pomme & Manzana
Sorbet mandarine & mandarine impériale
Sorbet citron & gin
Sorbet noix de coco & rhum arrangé