

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

Velouté de chou fleur, œuf mollet et chips de Serrano

Petite salade Burrata

PLATS

Filet de lieu jaune grillé, crème au persil et lard fumé

Suprême de poulet d'Ancenis rôti, jus au thym

Bun's feuilletée aux pois chiches, tomates confites et Scamorza

DESSERTS

Tartelette au citron et éclats de meringue

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, diabolo, 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

-JANVIER 2026-

*Une envie particulière ?
Demandez-nous !*



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

Tartare de saumon et avocat, vinaigrette gingembre et citronnelle

PLATS

Pavé de dorade Mahi Mahi, sauce beurre blanc

Joue de boeuf braisée, sauce aux cèpes

Médaillons de châpon farci et rôti, sauce aux Morilles

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

**Jusqu'à 30 personnes*

DESSERTS

Poire pochée aux épices douces, coulis caramel chantilly à l'orange

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

Guérandaïs : 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



*Prix à la personne - Prix taxes et service compris - hors boissons

*Nos prestations
complémentaires*



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€ :

Samossa chèvre chaud et miel

Pique de saumon gravlax et sésame

Mini burger mignon fumé

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