

# 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 crustacés, butternut confite,  
mousse au Saté

Petite salade Burrata 

### PLATS

Filet d'eglefin vapeur , sauce chimichurri

Suprême de poulet d'Ancenis rôti, jus au thym

Crumble de courge à la feta 

### DESSERTS

Pomme confite à la cannelle, crème d'amande,  
granola cacao

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

**-FÉVRIER 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 & condiments

Os à moelle rôti et pleurotes gratinées  
au Peccorino

### PLATS

Filet de dorade sébaste grillé ,  
sauce beurre blanc

Sauté d'agneau braisé, jus au thym et curry

Suprême de pintade rôti, jus au cognac et cranberries

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

\*Jusqu'à 30 personnes

### DESSERTS

Fondant aux marrons

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 : 4€**

**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