

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, 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 & 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

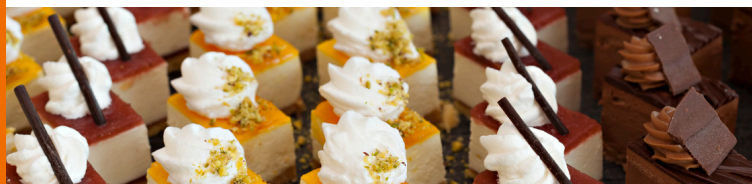
Filet de boeuf grillé, 160gr (sup 4€/pers.)*

**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

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€ :

Samossa chèvre chaud et miel
Pique de saumon gravelax 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