

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

Croustillant de crevettes et poireaux,
crème de Comté

Petite salade Burrata 🌿

PLATS

Filet de Merlan vapeur ,
crème de poivrons et tomates

Suprême de poulet d'Ancenis rôti, jus au thym

Tourte aux poireaux, champignons
et pignons de pins 🌿

DESSERTS

Strudel aux pommes et mousse vanille

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



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

Boeuf Rouge des Prés en gravelax, tartare
d'endives et romanesco à la moutarde

PLATS

Pavé de saumon grillé, sauce beurre blanc

Pulled beef, petits pois et jus corsé au whisky

Joue de porc confite, crème au poivre

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

**Jusqu'à 30 personnes*

DESSERTS

Butternut Squash et caramel au beurre salé

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 :

Canapés 3/personnes : 5.50€

Samossa chèvre chaud et miel

Pique de saumon gravellax et sésame

Mini burger mignon fumé

Planche tapas : 4.00€

Assortiment de fromages et charcuteries

Tartinades : 2.50€

Rillettes de poisson et houmous

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