



MENU COCKTAIL

Prix :48,50€

Cocktail 10 pièces avec deux verres de soupe Angevine

sur la base du cocktail tradition 7 pièces, plus :

une brochette de légumes

une cuillère de foie gras

une mini-coquille Saint -Jacques

(hors atelier)

POISSON

Filet de bar sauce beurre blanc (suppl.2 €)

Dos de cabillaud mi-confit aux épices douces et écorce d'orange

Croustillant de saumon au beurre rouge

Filet de la mer braisé, beurre battu au champagne

Filet de rouget, sur son risotto à la mangue, sauce au beurre blanc

Filet de sandre sur son lit de poireaux, sauce au beurre blanc

(sauces pour les poissons : beurre blanc ou beurre rouge, sauce chorizo, beurre battu au champagne, coulis de crustacés, émulsion au gingembre et citron vert, sauce aux épices douces et céorces d'orange, sauce aux essences de l'océan)

VIANDE

Pavé de rumsteck sauce périgourdine

Pavé de veau sauce au porto

Emincé de magret de canard sauce au miel et raisin golden

Filet de cerf sauce Grand Veneur

Joue de porc en confit, sauce aux graines de moutarde

(sauces pour les viandes : sauce forestière, sauce au poivre vert, sauce au lait de coco, sauce au muscadet, sauce moutarde à l'ancienne, sauce en sucré-salé de miel et gingembre, sauce périgourdine, sauce pleurote, sauce au miel et raisin golden, sauce aux fruits rouges, sauce à la pêche rôtie, sauce au thym, sauce au porto,

Auberge Le Vieux Cellier

sauce à la lavande)

VEGETARIEN

Galette de polenta au parmesan, pleurotes et oeuf mollet, sauce à l'ail

FROMAGE

Brie de Meaux sur verdure et noix

Curé Nantais toasté sur lit de verdure, vinaigrette au miel

DESSERT

à choisir dans notre carte

prix pour le cocktail 10 pièces avec 2 verres, un plat (poisson ou viande), fromage et dessert, hors supplément