LA RÉSERVE · MENUS DE GROUPE

Formule Gourmande

BOISSONS COMPRISES
38 €
¼ de vin, eau minérale et café par personne

HORS BOISSONS
29 €
par personne

Entrées

Œuf parfait bio
Crème de cresson et chips de parmesan

Arancini aux champignons
Crème de potimarron et noisettes

Plats

Pluma de porc mariné
Mousseline de patate douce et champignons, sauce teriyaki

Cocotte de dos de lieu noir de nos côtes
Sauce curry vert, pommes de terre fondantes et petits légumes

Conchiglioni à la ricotta
Aux fines herbes et tarama, fricassée de champignons des bois, coulis de tomates au basilic, gratinés au parmesan

Desserts

Tarte fine aux pommes caramélisées
Glace vanille bourbon

Fondant au chocolat noir
Crémeux vanillé, sur un émietté de sablé breton

LE VRAI FAIT MAISON
Tout est cuisiné sur place

36-38 rue de la Visitation, Rennes

LA RÉSERVE · MENUS DE GROUPE

Menu Bistrot

BOISSONS COMPRISES
44 €
¼ de vin, eau minérale et café par personne

HORS BOISSONS
32 €
par personne

Entrées

Gravlax de saumon
Blinis aux herbes fraîches, crémeux de wasabi et vierge de légumes à la pomme granny et grenade

Œuf mollet pané au panko
Crème de cresson et chips de parmesan

Plats

Suprême de pintade fermière
Mariné au romarin, sur un gratin dauphinois, sauce aux morilles

Dos de merlu de nos côtes
Fondue de poireaux à la noisette, mousseline de pommes de terre à la ciboulette, beurre blanc au citron vert

Conchiglioni à la ricotta
Aux fines herbes et tarama, fricassée de champignons des bois, coulis de tomates au basilic, gratinés au parmesan

Desserts

Cheesecake
Sur une gelée de poire, émietté de sablé breton

Financier à la noisette
Ganache chocolat blanc à la cacahuète, glace cacahuète

LE VRAI FAIT MAISON
Tout est cuisiné sur place

36-38 rue de la Visitation, Rennes

LA RÉSERVE · MENUS DE GROUPE

Menu Réserve

BOISSONS COMPRISES
56 €
¼ de vin, eau minérale et café par personne

HORS BOISSONS
45 €
par personne

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit
Toasts de focaccia, chutney aux oignons et fruits rouges

Couteaux farcis
Au beurre persillé et chapelure

Plats

Noix de Saint-Jacques
Juste snackées au beurre noisette, risotto à la truffe, écume à la noisette

Dos de cabillaud de nos côtes
En croûte de cumin et curcuma, butternut confite, réduction d'agrumes

Magret de canard fermier
Pommes de terre fondantes, légumes et châtaignes, jus au romarin

Médaillon de filet de veau français
Cuit à basse température, écrasé de pommes de terre à la truffe et ciboulette, jus réduit

Desserts

Mi-cuit au chocolat noir Valrhona
Au poivre timut, glace vanille bourbon

Cigare cacao
Crème légère passion vanillée, tartare de mangue à la menthe fraîche

LE VRAI FAIT MAISON
Tout est cuisiné sur place

36-38 rue de la Visitation, Rennes