

HOTEL RESTAURANT Le POISSON D'ARGENT

Le port 49410 le Mesnil en vallée Tel: 0241789612 Fax: 0241789672

www.aupoissondargent.com contact@aupoissondargent.com

Bord de Loire, salles climatisées, 5 chambres climatisées, Terrasse

Suite à la pénurie et augmentation des prix

Les menus pourront être modifiés

TARIFS GROUPES 2024

LES CONFETTIS, MACHINE A BULLES SONT FORMELLEMENT INTERDITS

NOS FORFAITS BOISSONS SONT A CONSOMMER SUR PLACE .

TOUTE BOUTEILLE REMPORTEE SERA FACTUREE AU TARIF DE LA CARTE DES VINS

POUR TOUTE RESERVATION OU RENSEIGNEMENT : TEL / DE 9H A 12H OU 15H A 19H

Confirmation de réservation après versement d'un chèque d'arrhes.

Les menus sont établis pour un nombre min de 25 adultes

Le nombre de convives définitif doit être précisé 3 jours avant minimum

Droit de bouchon de 4^E/bte de 75cl ouverte, apportée par le client

Pour accompagner vos apéritifs :

3 chouquettes :1€ 3 gougères aux fromages :1€ pot de rillettes de porc :1€ pot de rillettes de la mer : 1€

- Toast froid:+1€ La Pièce : saumon fumé, boudin noir, rillettes de la mer, boursin Serrano, melon Serrano ...

- Toast froid 1,50€ : foie gras sur pain d épice

- Toast chaud: + 1€ la Pièce :quiche lardons, quiche saumon, quiche roquefort, pizza, bouchée escargot, coquille pétoncle, pruneaux Serrano, croque jambon, croque saumon fumé, saucisse feuilleté

- Verrine + 1.50€ la Pièce: mousse de betterave, gaspacho de tomates ou melon, guacamole saumon fumé

- Bruschetta +1€ la pièce : tomate, rillettes de la mer, melon jambon Serrano, saumon fumé guacamole,

tartare et canard fumé, œuf mimosa et saumon fumé, légumes, boudin aux pommes

- Cake /muffin + 1€ pièce: jambon roquefort, saumon fumé aneth, chorizo,noix de pétoncle,flan de légumes,

- Macaron +1.50€ la pièce: foie gras, mousse de saumon fumé, tartare canard fumé, mousse de chèvre et betterave, mousse d'avocat.....

- Mini wraps +1 € la pièce : avocat, saumon fumé, Serrano,tartare, rillettes aux 2 saumons, rillettes maquereau,poulet parmesan.....

- Mini chou +1,00 la pièce : roquefort canard, poulet curry, chèvre tomate confite,

- Nems, rouleaux de printemps, samoussa + 1, 50€ la pièce : parfum aux choix

Vos sorbets (trou normand)

Liqueurs +1,50€/pers: pomme manzana, mandarine liqueur mandarine, poire liqueur poire

Eaux de vie + 2,50€/pers: pomme calva, poire williams, citron vodka, mirabelle eau de vie

MENU A PARTIR DES MENUS DE RESTAURANT

Voir carte des menus actualisée régulièrement

Forfait boissons (voir ci dessous) + 1€ /pers pour le café

Les salles devront être libérées 17h ou 23h30

**NOS FORFAITS BOISSONS SONT A CONSOMMER SUR PLACE .
TOUTE BOUTEILLE REMPORTEE SERA FACTUREE
AU TARIF DE LA CARTE DES VINS**

Forfait 7 € / pers : kir blanc ou royal ou sans alcool, vin blanc et vin rouge au pichet et jus de fruit

Forfait 8,50€ / pers: Kir blanc ou royal ou sans alcool, Anjou Blanc Sec, Anjou Gamay et jus de fruit

Forfait 10€/pers : kir blanc ou royal ou sans alcool , Sauvignon ou muscadet, Anjou rouge ou bordeaux jus de fruit

Des chips et cacahuètes sont servis avec votre apéritif sinon voir mises en bouches en page d'avant en supplément

**Si vous désirez remplacer votre kir blanc sec ou royal par un autre apéritif :
Kir crémant de Loire + 2.50€ Sangria ou punch + 3.50€ Soupe angevine +3€**

Apéritif supplémentaire:

(voir carte des apéritifs et des rillettes seront servies avec)

3 mignardises pour accompagner votre café + 3,00€

(mini tartelette citron, fraise, framboise, caramel chocolat cake aux fruits, brownie, chou ..)

Nos bases de menus adultes : MINIMUM 25 ADULTES

Le choix des plats devront être le même pour tout le groupe

Menu express, sans les boissons 24€

24,50€ eau de source et eau pétillante comprise (*mise en bouche : voir page précédente*)

Poisson ou viande, fromage, dessert, café ou thé et carafe d'eau comprise

Menu tradition, sans les boissons 26€

26,50€ eau de source et eau pétillante comprise (*mise en bouche : voir page précédente*)

Entrée, poisson ou viande, fromage, dessert, café ou thé et carafe d'eau comprise

Menu tentation, sans les boissons 28 €

28,50€ eau de source et eau pétillante comprise (*mise en bouche : voir page précédente*)

Poisson et viande, fromage, dessert, café ou thé et carafe d'eau comprise

Menu gourmet, sans les boissons 30€

30,50€ eau de source et eau pétillante comprise (*mise en bouche : voir page précédente*)

Entrée, poisson, viande, fromage, dessert, café et carafe d'eau comprise

REGIMES SPECIAUX ET ALLERGIES

Les convives souffrant d'allergies diverses, sans gluten, végétariens, végétaliens ..pourront faire leur choix sur place, parmi les plats qui leur seront proposés.

Menus enfants

Menu moussaillon 11,00 € plat et dessert

13€ entrée, plat et dessert

Chèvre chaud ou terrine ou crudités ou suggestion du moment

Emincé de volaille à la crème, filet de poisson beurre blanc, steak

Steak haché, moules (saison) ou suggestion du moment

Glace ou pâtisserie

Si les adultes prennent un forfait boissons :

Les enfants auront la boisson comprise : jus d'oranges, jus de pommes , pepsi

Le parc de jeux extérieurs pour les enfants est sous la surveillance des parents

Suite à la pénurie et augmentation des prix

Les menus pourront être modifiés

Nos entrées

Flan de la mer crème de crevettes au curry thaï

Assiette de tapas (bruschetta tomates, rillettes de poissons et séranno)

Autour du lieu (flan, terrine et rillettes) / Salade de camembert chaud jambon séranno

Vol au vent de fruits de mer coulis de crustacés / Chausson de porc et escargot crème d'ail et persil

Terrine du chef confiture d'oignons petit pain de campagne / Tartare pommes de terre et rillettes de la mer

Salade de lardons et gésiers aux pommes et vinaigre de framboise / Vol au vent de gésiers et lardons petits légumes

Mille feuille saumon pommes de terre crème de poireaux / Œuf meurette à l'Anjou rouge

Terrine de poisson crème citronnée ou verte / œuf poché pain aillé et crème de petit pois,

Terrine de légumes coulis de tomates fraîches et pesto / Salade César de poulet au parmesan

Aumônière de foies de volaille au porto et champignons / Tourte de porc et gésiers crème de champignons

Cartes des Entrées avec Suppl.

Salade de gésiers et lardons au vinaigre de framboise et son toast de foie gras 3€

Grande assiette de tapas (bruschetta tomates, rillettes, séranno , mousse de betterave et foie gras sur pain d'épices) 5€

Autour du saumon flan, rillettes et tartare 2€ /

Risotto croquant , crème d'ail aux escargots et pleurotes 4€ / Risotto croquant aux champignons frais 2€

Ballottine d'asperges au saumon , crème de lard 2€ / Rillettes de saumon et son petit pain aux figues 2€

Plateau de fruits de mer 14€ / Terrine de gibier aux fruits rouges, salade au vinaigre balsamique 1€

Salade de petits rillauds maison aux pommes et pruneaux 1€

Salade fraîcheur de melon, jambon séranno et son sorbet 2€

Salade buissonnière (jambon séranno , foie gras, magret fumé) 4 €

Assiette terre et mer (saumon, magret, foie gras, crevettes) 6€ /

Foie gras de canard nature, aux fruits rouges ou aux figues et ses toasts de brioche 9€

Flan de saumon, asperges du val de Loire et crémeux d'asperges 2,50€ Feuilleté de noix de st jacques sauce cidre 10€

Flan (soufflé) d'asperges sauce mousseline et effilochée de poireau 3,00€

Cassolette de noix de pétoncles crème de tomates aillée 10€

Nos poissons

Filet de poisson selon l'arrivage au beurre blanc ou crème de chorizo

Nos poissons avec Suppl. /pers

Cabillaud beurre blanc 4,50€

Trio du pêcheur sur lit de choucroute à la crème ciboulette (lieu, saumon, merlu) 6.€

Assiette de la mer beurre de layon (Saumon, merlu, sandre , st jacques, langoustines) 10€

Assiette de poissons rôtis sur légumes à l'huile d'olive (Sandre, Bar, Merlu , st jacques, gambas et langoustine) 12€

Assiette des saveurs tagliatelles de légumes et beurre blanc 8€

(Lieu en croûte de sésame, saumon de pain d'épices et merlu aux graines de pavot et épices)

Éventail de pommes sur Filet de lieu jaune beurre de cidre 5€ / Lotte à l'américaine 10€

Dos de cabillaud crème de cèpes 6€ / Filet de truite de mer au beurre blanc 4 € /

Dos de merlu rôti beurre blanc et beurre de langoustine 4,00€

Duo de sandre et saumon beurre blanc et beurre rouge 7,00€

Dos de sandre rôti beurre blanc ou beurre aux cèpes 10€ / Filet de bar beurre de ciboulette 10 € /

Poêlée de bar en peau croustillante et jus de coquillages 12€

Filet de Dorade royale rôtie sur peau au beurre de coquillages 12€

Possibilité de lotte, anguille, bar , turbot , daurade..... et vous pouvez changer les sauces

Tous nos poissons sont accompagnés de légumes

Nos viandes : Jambon au cidre / Blanquette de volaille façon vallée d'Auge / sauté de daim sauce poivrade

Cocotte de sauté de veau aux légumes et raisins / Palette de porc rôtie aux abricots
Tajine de volaille et bœuf aux fruits secs et olives / Longe de porc rôtie aux pleurotes
Fondant de volaille au miel et citron vert / Langue de bœuf à la moutarde à l'ancienne
Parmentier de canard à l'Anjou rouge / Sauté de kangourou sauce poivrade
Émincé de volaille crème au basilic / sauté de daim sauce poivrade

Le bœuf : Pavé de rumsteck aux poivres vert 6 € Pièce de faux filet rôti sauce bordelaise 6€
Rôti de bœuf et son jus 4 € / Rôti de bœuf sauce forestière 4€ / Filet de bœuf poêlé béarnaise ou poivre 10€

L'Agneau : Sauté d'agneau primeur 4€ Gigot à l'ail 7€ Carré d'agneau rôti primeur 11€ souris d'agneau et jus 9€

Le gibier : Pavé de cerf aux groseilles 7€ / Rôti de cerf sauce grand veneur 5,00 / Caille farcie au foie gras 6.80

La volaille : Suprême de poulet miel et citron vert 2 € / Cuisse de canard aux abricots 4€ / Cuisse de canard confite 6€ / Pintade rôtie aux pommes et raisins 2€ / Suprême de pintade aux pruneaux 3€
Magret de canard à l'orange 4€ /

Le porc : Filet mignon de porc braisé à l'Anjou Rouge 5€ / Mignon de porc sauce cèpes 6 € / Jambon à l'os 3€

Le veau : Rôti de veau aux champignons 4€ / Filet de veau sauce cèpes 12€ / Carré de veau au romarin 10€

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes

Nos fromages : Plateau de fromages de 5 fromages compris dans la formule

Plateau de 5 fromages du Poisson d'argent 1,50 € : (-livarot, valençay, boulette d'Avesne, Cados et roquefort)
Plateau découverte de 10 fromages 3,50€ / Plateau Prestige de 20 fromages 5€ / Brick de curé nantais 1€
Feuilleté de camembert sur lit de salade 1€ / Bleu fondant sur poire pain d'épices 1€

Desserts : Tarte Tatin (pomme) glace vanille / Crème brûlée au Cointreau / fraisier / framboisier / poirier...

Tarte au citron meringuée / tarte poire amandine / mille feuille / pain perdu caramel beurre salé / Tiramisu
Fondant chocolat (bavarois) crème anglaise / crumble aux fruits frais et mousse de poire
Bavarois ou charlotte aux fruits (chocolat, poire ,fraise, framboise, mangue, passion, caramel beurre salé ...)
Omelette norvégienne flambée devant votre table / Tarte fine aux pommes sauce caramel et sa glace vanille
Nougat glacé et son coulis / Mousse au chocolat et écume à la menthe verte

Les desserts avec Suppl.

Verrines : La chocolatine : mousse chocolat noire et chocolat lait, copeaux 2€

La belle hellène : Mousse poire, mousse choc, poire chocolat chaud chantilly et copeaux 2€

Le délice fruits rouges : mousse fruits rouges, fraises, framboise, coulis, chantilly et crumble 2€

La caraïbes : crèmeux ananas, ananas frais mariné, chantilly et crumble 2€

Verrines glacées : Dame blanche 2€ / Belle Helene 2€ / fraise melba 3€

Autres desserts : Ecllosion choco fruits rouges ou rhubarbe sauce chocolat ou caramel beurre salé 4 €

Croquant praliné fruits (chocolat, poire ,fraise, framboise, mangue, passion, caramel beurre salé ...) 2€

Mille-feuille fraises ou framboises ou clémentines 2 € / Croquant choc ou caramel ou poire. 2€

Assiette gourmande (3 desserts et ses coulis) 1€ / L'assiette tout framboise 3 € // Le palais tout chocolat 3 € /

/Gratin de fruits frais et son sorbet 1€ / Croquant fruits rouges , et sorbet 2 €

Tulipe aux fruits frais (tuile, fruits, glace, coulis) 2€ / Palais de la gourmandise (6 desserts et coulis) 3€ /

Paris Brest 1,50 € / Cœur coulant et sa glace 1€ / Paris Brest 1,50 € / Feuillantines aux fruits rouges 4€

Fondant au chocolat et son croustillant praliné 1€ /

Omelette glacée à la Normandie (Glace vanille et pomme, pommes poêlées 1,30€

Omelette à l'Angevaine (Glace poire et vanille, poires poêlées et caramélisées) 1,30

Omelette des sous bois (Glace fraise, framboise et cassis, fruits rouges macérés 1,30€

Omelette martiniquaise (Glace vanille , rhum raisins, ananas et banane poêlés et caramélisées) 2,50€

Omelette caraïbes (glace vanille, sorbet mangue et passion, mangue poêlées et caramélisées) 2,50€

Les salles devront être libérées pour 17h ou 23h30