

Nos Vins

Forfait boisson :

	Forfait vin	Avec eau plate et eau gazeuse
1/3 de vin IGP (75cl) <i>Soit 2 verres de 12.5cl</i>	7€	9€
1/3 de vin AOC (75cl) <i>Soit 2 verres de 12.5cl</i>	9€	11,€

Crémant de Loire Blanc ou rosé 75 cl : 25€

Champagne 75cl : 52€

Droit de bouchon

Nous proposons des droits de bouchons uniquement pour les champagnes et autres pétillants à 8€ par bouteille ouverte.

Nos principaux fournisseurs :

Les Landes du Luquet – Vay pour le cidre*

La Ferme de Pitoué – Campbon pour les légumes*

Les Jardins de Neuvy – Prinquiau pour les fraises*

La Ferme des Rochettes – Bouvron pour les œufs

La Ferme de la Tomière – Bouvron pour les produits laitiers*

Lionel Charteau – St Molf pour le sel

La Terre à l'Assiette – Puceul pour la viande

La Ferme des Becs à grain – La Grigonnais pour les volailles*

SVRO Bergeac – MIN de Nantes pour le poisson et la viande

** produits issus de l'agriculture biologique ou en cours de conversion*

La JAGUAIS

RESTAURANT

Menus de Groupes hiver 2021-22

A La Jaguais, nous cuisinons des plats avec des produits frais, de saison et locaux. Ainsi, nos menus peuvent évoluer en fonction des approvisionnements.

Nos menus de groupes sont servis **à partir de 15 personnes et jusqu'à 70**. Salle privatisable en fonction des réservations à partir de 20 personnes minimum. **Nos tarifs sont TTC, service compris.**

Vous devrez effectuer **un choix unique pour l'ensemble du groupe** (sauf allergies et régime particulier). Ce choix devra nous être communiqué **7 jours avant** la date de la prestation et le nombre définitif de convives au plus tard **48 heures avant**.

Nous sommes **à votre disposition du mardi au samedi pour établir avec vous l'organisation de votre repas** : choix du menu et des vins, décoration et plan de table ...

Nous demandons un versement de 30% du montant des repas afin de bloquer la réservation, qui ne sera encaissé qu'en cas d'annulation injustifiée du client.

Nous espérons que nos propositions vous conviendront et restons à votre disposition pour toutes demandes particulières.

Marie Provost et Hugues Papion

Cuisine locale et de saison



Route de Bouvron 44750 **Campbon** **02 40 56 58 93**

www.restaurant-lajaguais.com

Menu à partir de 26€

Kir pétillant et sa mise en bouche

Entrées au choix :

- Lentilles, œuf parfait , lard séché
Ou Rouleau d'hiver au saumon et sésame noir,
sauce miellé au soja

Plats au choix :

- Paleron de bœuf de la Terre à l'Assiette,
réduction d'une bordelaise à la moelle
Ou Poisson du marché, jus de langoustines
légèrement crémé à l'estragon

Desserts au choix :

- Ganache chocolat, anglaise
mousseuse et crumble
Ou Mijoté de mangue et ananas, crumble ,
glace vanille gingembre
Ou Desserts de fête (pièce montée ou
gâteau +1€50...)

Boisson chaude

Menu enfant

- Steack haché frites + glace + boisson 7€
Steak haché + gâteau + boisson 10€
Entrée (toast de chèvre ou crudités) +3€

*Nous pouvons également élaborer un menu
en fonction de votre budget et de
l'appétit des enfants !*

Menu à partir de 36€

Apéritif maison et sa mise en bouche

Entrées au choix :

- Royale de potimarron, pleurotes et châtaignes,
lard paysan séché
Ou Maki breton au saumon Label Rouge et
algues, crème fermière
Ou Marbré de foie gras aux
sucrs de vin rouge +2€

Plats au choix :

- Filet de canette laqué aux 5 épices
Ou Cabillaud, fumet légèrement
crémé à la livèche et citron confit

Sélection de fromages fermiers

Desserts au choix :

- Coulant au chocolat, glace caramel maison
Ou Tartelette citron vert, ananas et coriandre
Ou Desserts de fête (pièce montée ou
gâteau +1€50...)

Boisson chaude

Menu à partir de 42€

Crémant de Loire et sa mise en bouche

Entrées au choix :

- Saint Jacques, polenta crémeuse, espuma
butternut et lard séché
Ou Escalope de foie gras poêlée
au gré des saisons

Plats au choix :

- Rumsteak, jus de viande aux morilles
Ou Dos de lieu jaune, sauce tahin aux herbes

Fromages au choix :

- Sélection de fromages fermiers
Ou Fromage chaud

Desserts au choix :

- Tarte soufflé aux pommes, glace vanille
gingembre
Ou Parfait glace au Grand-Marnier, oranges
confites
Desserts de fêtes (pièce montée, gâteau...)

Boisson chaude

Pour un apéritif plus convivial,

nous vous proposons un **apéritif - cocktail** (possible en extérieur selon le temps) :
4€ par personne

Cette formule comprend le verre qui est normalement servi assis et 3 canapés par personnes.
Canapés supplémentaires 1€20