

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

Nos menus de groupes sont servis **à partir de 15 personnes et jusqu'à 50 du mardi au samedi, le dimanche uniquement pour les groupes à partir de 25 adultes**. Salle privatisable en fonction des réservations à partir de 25 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**. Tout repas réservé et non annulé dans ce délai devra être réglé en totalité.

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 valider 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

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
Les chèvre du Cougou – Guenrouët pour le fromage de chèvre*
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*

Cuisine locale et de saison



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

www.restaurant-lajaguais.com

Menu à partir de 26€

Du mardi au vendredi midi uniquement
sauf jours fériés

Kir pétillant

Antipasti: 3 petites entrées selon le marché !

Poisson ou viande toujours selon le marché

Café ou thé gourmand

Menu enfant

- Steak haché frites + glace + boisson : 8€
- Steak haché + 1 boule de glace + gâteau + boisson : 12€
- Entrée (toast de chèvre ou crudités) : +3€

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

Nos Vins

Forfait boisson :

	Forfait vin	Avec eau plate et eau gazeuse
1/3 de vin (75cl) Soit 2 verres de 12.5cl	À partir de 8€	+2€50

Crémant de Loire Blanc ou rosé 75 cl : 26€

Champagne 75cl : 52€

Droit de bouchon

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

Pour un apéritif plus convivial

Nous vous proposons un **apéritif - cocktail** :
5€ par personne

Cette formule comprend le verre qui est normalement servi assis et 3 canapés par personnes. Canapés supplémentaires 1€50

Menu à partir de 34€

Apéritif maison et sa mise bouche

Entrées au choix :

Royale de potimarron, pleurotes et châtaignes, lard paysan séché

ou

Pressé de jarret de porc, lentilles et pommes

ou

Saint Jacques et châtaignes, lait fumé, onctuosité de potimarron +4€

ou

Ceviche de poisson aux agrumes et sésame noir, sablé au parmesan

Plats au choix :

Joue de bœuf braisée, agrumes et gingembre, courges et châtaignes

ou

Suprême de volaille Label Rouge laqué au miel et 4 épices +2€

ou

Curry de poisson (selon le marché) au lait de coco

ou

Poisson du marché, fumet crémé au curcuma

ou

Plat végétarien sur demande

Sélection de fromages fermiers, salade +5€

Desserts au choix :

Coulant au chocolat, glace caramel maison

ou

Strudel aux pommes et poires, glace vanille maison

ou

Nougat glacé maison orange et citron confit

ou

Desserts de fêtes (pièce montée, gâteau...) + 3€

Boisson chaude au choix

Menu à 50€

Coupe de crémant et sa mise en bouche

Saint Jacques et chou chinois et butternut, bouillon citronnelle gingembre

Trou normand

Pavé de veau français, jus à la sauge et citron confits

Sélection de fromages fermiers

Raviole d'ananas, Namélaka et sorbet mangue maison

Boisson chaude