

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 Avril - octobre 2022

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 :

Nem breton aux coques et chorizo,
aïoli aux herbes

Ou Pressé de chèvre aux légumes
du soleil, pesto maison

Plats au choix :

Pastilla de canard, navarin de légumes

Ou Poisson du marché, sauce salsa verde

Desserts au choix :

Pavlova au citron vert et fraises

Ou Ganache chocolat, compotée
et sorbet framboise

Ou Desserts de fête (pièce montée
ou gâteau +1€50...)

Boisson chaude

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 !*

Menu à partir de 36€

Apéritif maison et mise en bouche

Entrées au choix :

Vitello tonato, crostini de tapenade

Ou Saumon Label Rouge mariné,
légumes croquants, sablé à l'encre
de seiche, crème fermière

Plats au choix :

Suprême de volaille Label Rouge, contisé à la
coriandre et chorizo, jus de tajine

Ou Cabillaud, jus de piquillos au basilic frais

Sélection de fromages fermiers

Desserts au choix :

Ganache chocolat,
compotée et sorbet framboise

Ou Parfait glacé aux fraises,
rhubarbe et glace au yaourt
Ou Desserts de fête (pièce montée
ou gâteau +1€50...)

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

Menu à partir de 44€

Crémant et mise en bouche

Entrées au choix :

Langoustines, petits pois et lentilles « bio »,
crème fermière à l'estragon

Ou Breizh burger au foie gras, ketchup de
betterave et confit d'oignons

Plats au choix :

Noix de veau, gremolata

Ou Croustillant d'agneau confit aux fruits secs,
jus au romarin du jardin

Ou Lieu jaune, polenta croustillante, jus de
coquillages safranés

Fromages au choix :

Sélection de fromages fermiers

Ou Chèvre frais aux herbes du jardin

Desserts au choix :

Sablé, fraises et rhubarbe, glace fromage blanc

Ou Chocolat et croustillant sarrasin, ganache
chocolat blanc, framboises

Ou Sablé sarrasin, abricot et romarin, crème
mascarpone légèrement parfumée à la
lavande

Ou Desserts de fêtes (pièce montée, gâteau...)

Boisson chaude