

A La Jaguais, nous cuisinons des produits frais, de saison et locaux. Pour cet hiver la carte est un peu réduite. N'étant pas sûre des approvisionnements en canard et foie gras, par exemple, nous avons fait le choix de ne pas les mettre à la carte. Ainsi, nos menus peuvent évoluer en fonction du marché.

Nos menus de groupes sont servis **à partir de 20 personnes et jusqu'à 60 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 7€	+2€50

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.

Pour un apéritif plus convivial

Nous vous proposons un **apéritif - cocktail** :
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 32€

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

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

Plats au choix :

Paleron de bœuf, réduction d'une bordelaise à la moelle

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

Dos de cabillaud, polenta croustillante, espuma butternut

Sélection de fromages fermiers, salade +4€80

Desserts au choix :

Coulant au chocolat, glace caramel maison

ou

Ananas confit, crème citron, sorbet litchi

ou

Nougat glacé maison orange et citron confit

ou

Desserts de fêtes (pièce montée, gâteau...) + 2€

Boisson chaude au choix

Menu à 48€

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