

# La Porte Angevine

Hôtel, Restaurant, Traiteur

Buffet, Réception, Mariage, Séminaire, Cocktail, Plat à emporter

Anthony et Maryna ainsi que leur équipe sont heureux de vous accueillir,

Et vous souhaitent un bon appétit

*Carte servie samedi soir et dimanche midi*

La Porte Angevine

Hôtel Restaurant Traiteur

1 rue Roger Pironneau 49420 POUANCE

Tél : 02.41.92.68.52 Fax : 02.41.92.47.54

Mail : [laporteangevine@orange.fr](mailto:laporteangevine@orange.fr)

Site : [www.laporteangevine.com](http://www.laporteangevine.com)

# Menu Du Marché à 21.00€:

Buffet d'hors d'œuvres

---

Pavé de merlu grillé sur sa peau

Crémoux de poireaux

Ou

Filet de mignon de porc façon Orloff

Petit jus au madère

---

Assiette de fromages sur son lit de salade verte

---

Sablé breton Poire Conférenc, sauce chocolat

Ou

Pain perdu au caramel au beurre salé, glace vanille

Menu Bambino à 10.00€ (entrée, plat, dessert) :

Menu Bambino à 7.00€ (plat, dessert) :

Buffet d'hors d'œuvres

---

Filet de colin grillé sur sa peau, beurre blanc, Pommes de terre vapeur

Ou

Burger revisité à notre façon, frites

---

Glace smarties, Moelleux chocolat    Prix net boisson non comprise.

*Menu gourmet à 26.00€:  
Menu accord mets et vins à 36.00€*

*Amuses Bouche*

---

*Tatin de boudin aux pommes caramélisées, fondant au camembert de Normandie*

*Sur son lit de mâche à l'huile de noix*

*Ou*

*Assiette de 6 huitres n° 3 de Bretagne*

*Pain au noix et vinaigre échalottes*

---

*Dos de saumon rôti sur sa peau,*

*Crème d'oseille*

*Ou*

*Aiguillettes de pintadeau pochées,*

*Sauce suprême au Foie Gras*

---

*Assiette de fromages sur son lit de salade verte*

---

*Moelleux au chocolat cœur coulant Gianduja*

*Crème pralin, glace marron*

*Ou*

*Parfait glacé cacahuète*

*Crème fouettée et allumette croquante*

*Prix net boisson non comprise.*

# Menu Prestige à 29.50€:

Menu accord mets et vins à 39.50€

*Amuses Bouche*

---

*Assiette de fruits de mer*

*(3 huîtres, 3 langoustines, 5 bulots, 3 crevettes, chair de tourteau)*

*Ou*

*Foie Gras mi-cuit porto et cognac*

*Poire pochée, Confit d'échalotes, compotée de figues et petit pain fusette*

*Ou*

*Méli Mélo de dés de ris de veau et St jacques*

*Crèmeux de potiron, étuvée de panais, émulsion de céleri*

---

*Rôti de Lotte à la Québécoise*

*Crèmeux de Lard fumé*

*Ou*

*Pavé de filet de Veau sur son paleron confit*

*Jus de viande*

---

*Assiette de fromages sur son lit de salade verte*

---

*Pour les amoureux du chocolat*

*Moelleux chocolat, chocolat liégeois chaud, glace chocolat blanc truffée*

*Ou*

*Croustillant de framboises crème chiboust citronnée*

*Sorbet Framboise*

*Prix net boisson non comprise.*

# Menu Terroir à 35.00€:

Menu accord mets et vins à 45.00€

*Amuses Bouche*

---

*Assiette de fruits de mer*

*(4 huîtres, 4 langoustines, 5 bulots, 5 crevettes, chair de tourteau)*

*Ou*

*Foie Gras mi-cuit porto et cognac*

*Poire pochée, Confit d'échalotes, compotée de figues et petit pain fusette*

---

*Trou Normand*

---

*Dos de Bar rôti en écailles de St Jacques*

*Purée de patates douces et crèmeux de cèpes*

*Ou*

*Pavé de filet de Bœuf Breton façon Rossini*

*Jus de morilles*

---

*Croustillants de Mont d'or et Tomme d'auvergne*

*sur son lit de salade verte*

---

*Carte Blanche*

# La Carte :

## Nos Entrées :

- Buffet d'hors d'œuvres **10€00**
- Tatin de boudin aux pommes caramélisées, fondant au camembert de Normandie **11€00**
- Assiette de 6 huîtres n° 3 de Bretagne **12€00**
- Foie Gras mi-cuit porto et cognac **14€00**  
Poire pochée, Confit d'échalotes, compotée de figues et petit pain fusette
- Assiette de fruits de mer **14€00**  
(3 huîtres, 3 langoustines, 5 bulots, 3 crevettes, chair de tourteau)
- Méli Mélo de dés de ris de veau et St jacques **14€00**  
Crèmeux de potiron, étuvée de panais, émulsion de céleri
- Assiette de fruits de mer **15€00**  
(4 huîtres, 4 langoustines, 5 bulots, 5 crevettes, chair de tourteau)

## Nos Poissons :

- Pavé de merlu grillé sur sa peau **12€00**  
Crèmeux de poireaux
- Dos de saumon rôti sur sa peau **13€00**  
Crème d'oseille
- Rôti de Lotte à la Guéménoise **15€00**  
Crèmeux de lard fumé
- Dos de Bar en écailles de St Jacques **17€00**  
Purée de patate douce et crèmeux de cèpes

## Nos Viandes :

- Filet de mignon de porc façon Orloff 12€00

Petit jus madère

- Aiguillettes de pintadeau pochées 13€00

Sauce suprême au Foie Gras

- Pavé de Filet de veau sur son paleron confit 16€00

Jus de viande

- Pavé de filet de bœuf Breton façon Rossini 16€00

Jus de morilles

## Nos fromages :

- Assiette de fromages sur son lit de salade verte. 3€00

- Croustillants de Mont d'Or et Tomme d'Auvergne 3€50

## Nos desserts :

- Sablé Breton Poire Conférence, sauce chocolat 6€50

- Pain perdu au caramel au beurre salé, glace vanille 6€50

- Moelleux au chocolat cœur coulant Gianduja 7€50

- Parfait glacé à la cacahuète 7€00

Crème fouettée et allumette croquante

- Pour les amoureux du chocolat 7€50

Moelleux coulant, chocolat liégeois chaud et chocolat blanc truffé

- Croustillant de framboises, sorbet framboises 7€50

- Carte Blanche 8€00

Prix net boisson non comprise.