

Carte des menus des fêtes 2024

✦ Le Gourmet : 28€00

- ❖ **Assiette Norvégienne** : Haddock, saumon fumé, crevette, hareng, œuf de truite crème citron ciboulette
 - ❖ **La Pintade** : Mini rôti de pintade chaponnée lardé, sauce suprême
 - ❖ **Le Curé Nantais** : Croustillant de Curé Nantais au miel et sa mâche Nantaise
- ❖ **Le Crumble** : Compotée de pommes au miel, crémeux au caramel au beurre salé, émietté sablé breton

✦ L'Évasion : 33€00

- ❖ **Surprise gourmande** : Crémeux de potimarron, dés de rillauds et pétoncles, chantilly au lard
- ❖ **Terre et Mer** : Pressé de canard foie gras chutney d'abricot muscat, ceviche de thon mangue et ananas, fleur de saumon fumé aux perles nacrées, fèves et courgettes
 - ❖ **Le Cabillaud** : Dos de cabillaud crème muscat safranée
 - ou
 - ❖ **La Canette** : Filet de canette rôti à la griotte et vieux porto
 - ou
 - ❖ **Le Sanglier** : Dos de sanglier, sauce grand veneur à la gelée de groseille
 - ❖ **Le Brie** : Brie aux truffes accompagné de sa mâche Nantaise
- ❖ **Surprises de Noël** : Disque de meringue, mousse fruits rouges et son cœur coulant à la framboise, Crémeux praliné, croquant chocolat et mousse vanille bourbon

✦ Le Dégustation : 38€00

- ❖ **Surprise gourmande** : Crémeux de potimarron, dés de rillauds et pétoncles, chantilly au lard
- ❖ **Mélimélo** : Pressé de canard foie gras chutney d'abricot muscat, fleur de saumon fumé aux perles nacrées
 - ❖ **Le Sandre** : Pavé de sandre rôti, crème de muscade et étuvée de poireaux
 - ❖ **Trou Normand** : Poire, Poire William
 - ❖ **Le Bœuf** : Pavé de filet de bœuf VBF, sauce au poivre vert et cognac
 - ❖ **La Dégustation de fromages** : Brie aux truffes, Curé Nantais, Comté et sa mâche Nantaise
- ❖ **Le St Honoré façon Paris Brest** : Chou garni à la crème praliné sur feuilletage caramel

✦ Menu enfant : 13.00€

- ❖ **Planche gourmande**
 - ❖ **Le Burger** : Pain burger, steak haché, cheddar, galette de pomme de terre
 - ❖ **La Boule de Noël** : Crémeux praliné, croquant chocolat, mousse vanille et ses friandises

Le réveillon du 24 décembre

Dernière commande le jeudi 19 décembre
La prise de la commande s'effectuera à la Porte Angevine avant 18h00

Le Jour de Noël le 25 décembre

Dernière commande le jeudi 19 décembre
La prise de la commande s'effectuera à la Porte Angevine avant 11h30

Le réveillon de la St Sylvestre le 31 Décembre

Dernière commande le jeudi 26 décembre
La prise de la commande s'effectuera à la Porte Angevine avant 15h00

La Porte Angevine est ouverte du lundi au samedi de 9h00 à 15h00
Fermée pour congés annuels du 1^{er} janvier au 5 janvier inclus.

La Porte Angevine Hôtel, Restaurant, Traiteur 1 rue Roger Pironneau 49420 Pouancé

0241926852 l.pa@orange.fr

Carte des plats à emporter des fêtes 2024

Nos Amuses Bouches :

Planche de charcuterie : Terrine de chevreuil, pavé aux poires, boudin blanc, jambon Rostello à la truffe d'été 4.00€

Planche du berger : Tomme de Savoie, Comté, Crottin de chèvre, Reblochon, St Nectaire 4.00€

Surprise gourmande : Crèmeux de potimarron, dés de rillauds et pétoncles, chantilly au lard 3.70€

Les cannelés gourmands : Gésier moutarde, comté, escargots persillés, crevette langoustine. 3.50€

Nos Entrées :

Salade Landaise : Jambon de Bayonne, gésiers, asperges, foie gras, magret fumé sur sa salade gourmande. 12.00€

Assiette Norvégienne : Haddock, saumon fumé, crevette, hareng, œuf de truite crème citron ciboulette 12.00€

Terre et Mer : Pressé de canard foie gras chutney d'abricot muscat, ceviche de thon mangue et ananas, fleur de saumon fumé aux perles nacrées, fèves et courgettes 14.00€

Assiette de fruits de mer : 3 huîtres, 3 langoustines, 5 crevettes, 4 bulots, pince de tourteau 16.50€

Le Foie Gras mi-cuit : Foie gras mi-cuit au Layon, chutneys et son pain rustique 16.50€

Nos Poissons :

Le Merlu : Pavé de merlu rôti coulis de langoustines 10.50€

Le Cabillaud : Dos de cabillaud crème muscat safranée 12.00€

Le Sandre : Pavé de sandre rôti, crème de muscade et étuvée de poireaux 13.50€

Le Bar : Filet de bar grillé, marinière de moules et crevettes 14.50€

Nos poissons seront accompagnés d'un millefeuille de légumes de saison

Nos Viandes :

Le Canard : Cuisse de canard confite à la graisse d'oie, confit d'oignons aux fruits rouges 13.00€

La Pintade : Mini rôti de pintade chaponnée lardé, sauce suprême 13.50€

La Canette : Filet de canette rôti à la griotte et vieux porto 14.00€

Le Veau : Piccata de quasi de veau au jus de viande corsé 14.50€

Le Sanglier : Dos de sanglier, sauce grand veneur à la gelée de groseille 15.00€

Le Bœuf : Pavé de filet de bœuf VBF, sauce au poivre vert et cognac 16.50€

Nos viandes seront accompagnées d'une poêlée champêtre et d'une galette de pomme de terre

Nos Fromages :

Le Brie : Brie aux truffes accompagné de sa mâche Nantaise 5.00€

Le Curé Nantais : Croustillant de Curé Nantais au miel et sa mâche Nantaise 5.00€

L'Assiette de fromages : Brie aux truffes, Curé Nantais, Comté et sa mâche Nantaise 6.00€

Nos desserts :

Omelette norvégienne : Sorbet mandarine recouvert de sa génoise au chocolat, meringuée 4.50€

Le Crumble : Compotée de pommes au miel, crèmeux au caramel au beurre salé, émietté sablé breton 5.00€

Surprises de Noël : Disque de meringue, mousse fruits rouges et son cœur coulant à la framboise

Crèmeux praliné, croquant chocolat et mousse vanille bourbon 5.50€,

Le Finger chocolat : Biscuit chocolat, ganache de chocolat au lait, mousse vanille bourbon 6.00€

Le St Honoré façon Paris Brest : Chou gami à la crème praliné sur feuilletage caramel 7.00€

