

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Boulangerie Lux (*Pains*)

La ferme Marine (*algues et herbes sauvages*)

Les vinaigres de l'Anjou (*Vinaigres*)

Anjou Biquette (*Fromages de chèvre*)

Huilerie Vernoilaise (*Huiles*)

Les Garçons glaciers (*Glaces*)

Penrose (Champignons)

JA Gastronomie (*Viandes*)

Des Épices à Ma Guise (*Épices*)

Brûlerie de la Maine (*Café*)

Christine Dattner (*Thé*)

La ferme du coucou (*Légumes*)

Ferme du bois Rouzé (*Fromages de vache*)

ODORICO

*Ce voyage gourmand célèbre le passage d'Isidore
Odorico, mosaïste Italo-Breton de renom, dans la ville
Angevaine.*

*Ses origines singulières et son œuvre, présente de part
et d'autre du restaurant, ont inspiré la carte qui met en
valeur des associations étonnantes, réalisées avec des
produits locaux et de saison.*

2 place de Lorraine 49100 Angers
www.restaurant-odorico.fr
contact@restaurant-odorico.fr

© restaurant.odorico

La table

Nous vous embarquons dans notre univers pour un voyage surprenant et inattendu où le travail des produits locaux sont mis en avant au travers de notre concept :

« Le menu à l'aveugle ».

Pensés par le Chef et son équipe, les menus Mosaïques s'adaptent aux micro-saisonnalités, en lien direct avec nos producteurs.

Le principe : vous choisissez votre menu en 4 ou 5 étapes surprises, en nous indiquant vos éventuelles restrictions et aversions alimentaires.

Puis, laissez-vous porter et surprendre par la découverte des mets qui vous seront proposés.

MENUS A L'AVEUGLE

Du lundi au samedi de 19H30 à 21H00

En 5 Mosaïques : 65€

Entrée / Poisson / La Pasta / Viande / Dessert

En 4 Mosaïques : 59€

Entrée / Poisson / Viande / Dessert

Le service du fromage retravaillé en supplément : 9€

ACCORDS METS ET VINS

Notre sommelier vous propose d'accompagner votre menu à l'aveugle avec un accord mets et vins. Trois formules proposées pour satisfaire les amateurs ou les connaisseurs, en format dégustation.

En 3 temps : 25€

En 4 temps : 30€

En 5 temps : 35€