

# NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Boulangerie Lux (*Pain au levain*)

La ferme Marine (*algues et herbes sauvages*)

Les vinaigres de l'Anjou (*Vinaigres*)

Anjou Biquette (*Fromages de chèvre*)

Huilerie Vernolaise (*Huiles*)

Les Garçons glaciers (*Glaces*)

Penrose (*Champignons*)

Belle Miss Terre (*Beurre*)

JA Gastronomie (*Viandes*)

Des Épices à Ma Guise (*Épices*)

Cynfael (*Safran*)

Damien Vétault (*Chocolat*)

Brûlerie de la Maine (*Café*)

Christine Dattner (*Thé*)

La ferme du coucou (*Légumes*)

Canesuc (*Sucre*)

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 Angevine.*

*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](http://www.restaurant-odorico.fr)

[contact@restaurant-odorico.fr](mailto:contact@restaurant-odorico.fr)

 **restaurant.odorico**

# LA TABLE D'ODORICO

*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

***En 5 Mosaïques : 62€***

*Entrée / La Pasta / Poisson / Viande / Dessert*

***En 4 Mosaïques : 54€***

*Entrée / Poisson / Viande / Dessert*

*Le service du fromage Angevin 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€***

Prix nets en euros service inclus & TVA incluse. TVA à 10% sur les boissons non alcoolisées et à 20% sur les boissons alcoolisées Une liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.