
BIENVENUE

L'équipe de Troglo'Vol vous souhaite la bienvenue dans ses caves rénovées et confortables.

Ces caves datent du Moyen Age. Après un peu d'extraction de la pierre, elles servaient d'habitat et de ferme. Nous avons ainsi retrouvé le poulailler dans les sanitaires, l'abreuvoir pour les chevaux dans la cuisine, le clapier à lapins dans la cour, le pressoir à vin (vignes cultivées en surface, raisin pressé sous terre), étable... Les familles vivaient avec leurs animaux.

Acquis en Septembre 2011, 6 mois de travaux ont été nécessaires : sablage et chaulage de la roche, ventilation, chauffage au sol, dalle béton, accessibilité des sanitaires et de l'accueil, mise aux normes de la cuisine. Ces travaux ont été réalisés pour une meilleure conservation de la roche et de ce patrimoine vivant.

Troglo'Vol, un nom bien particulier pour un restaurant... mais notre volonté est d'allier le monde souterrain avec le monde aérien. Ici pour Madame, le patrimoine et la gastronomie et pour Monsieur, l'entreprise Montgolfières d'Anjou, basée à Gennes, qui propose des baptêmes ou séjours de Fontevraud aux portes de Nantes. La tête en l'air et les pieds sous terre, une autre manière de découvrir les richesses de notre territoire !

L'équipe de Troglo'Vol vous propose un menu unique de fouées.

La fouée (ou fouace ainsi nommée par Rabelais) est un petit pain cuit au four à bois.

Son origine remonte au Moyen Age où les familles confectionnaient le pain de la semaine : on jetait une petite boule de pâte pour vérifier la température du four, que l'on garnissait ensuite avec le contenu du garde-manger.

Retrouvez au dos notre menu unique

MENU UNIQUE

Apéritif avec ou sans alcool

- "Troglo'Bulle"

Liqueur de pamplemousse Giffard accompagné d'un crémant rosé de la Maison Gratien & Meyer de Saumur—10 cl

- ou Festillant

des caves Gratien & Meyer, pétillant sans alcool parfum pêche — 10 cl

1 Entrée au choix

- Rillettes d'oie
- ou Rillettes de légumes
- accompagné de Beurre au sel marin.

1 Garniture au choix

- Farce à l'angevine

Recette maison unique à base de poulet et champignons mijotés au Coteau du Layon

- ou Garniture du moment: chorizo, olives, poivrons

- accompagnée de son gratin de légumes frais, gratiné au four à bois

1 Fromage au choix

- Gratin de fromage cuit au four à bois

Tomme au lait cru (ferme du Bois Rouzé—49 Beaucouzé) et Guignolet d'Anjou

- ou Chèvre frais, échalotes ciboulette

1 Dessert au choix

- Fouées garnitures maison (ganache chocolat, compote, caramel)

- ou dessert du moment : pudding de fouées écorces d'orange, Triple Sec Combi et sa boule de glace vanille

Tarif : 21 € / personne

Fouées à volonté — Supplément garniture à 2 € / personne—
Apéritif avec ou sans alcool compris

Pour les enfant (3 à 10 ans) - 12 €

Même menu, apéritif compris