

## Menu à 32 euros

*Coupe de Crémant de Loire  
Amuses bouche en supplément : 0,75 € l'unité*

\*\*\*\*\*

*Marbré de Foie Gras maison et sa confiture de figue  
Verre de Coteaux de l'Aubance : supplément de 2€  
ou  
Salade de saumon fumé et Magret de Canard fumé aux Figs et aux Noix  
ou  
Cassolette de fruits de mer  
ou  
Croustillant de Chèvre au Miel et Romarin*

\*\*\*\*\*

*Gigot d'agneau et son jus de cuisson, accompagné de pommes de terre persillées et  
d'une poêlée d'haricots verts et carottes  
ou  
Rôti de Veau, sauce pleurote, et sa purée de patates douces  
ou  
Dos de Cabillaud, sauce citronnée, riz et gratin de légumes maison  
ou  
Filet de canette, sauce aux baies rouge sur lit de champignons, flan parmentier et tomate provençale*

\*\*\*\*\*

*Mille-Feuille ou Nougat glacé ou Fondant au chocolat  
ou  
Gâteau d'anniversaire : supplément de 2,50 € par personne*

\*\*\*\*\*

### Apéritif et vins compris dans le menu :

*Une coupe de Crémant de Loire à l'apéritif et une bouteille de vin pour 4 personnes (Sauvignon et Anjou rouge)*

*Possibilité de modifier vins et apéritif du menu, sous réserve d'un supplément en fonction de votre choix de boissons.*

Forfait Eau gazeuse : San Pellegrino ou Perrier fine bulle : 0,75 € par personne  
(Soit une bouteille 1L pour 4 personnes)

*E.mail : [restaurantlachangerie@hotmail.fr](mailto:restaurantlachangerie@hotmail.fr)  
Site internet : <http://restaurantlachangerie.fr>  
Tel : 02 41 77 02 15*