

Menu à 39 euros

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

Marbré de Foie Gras maison et son Confit d'oignons
Verre de Coteaux de l'Aubance : supplément de 2 €
ou
Cassolette d'escargots aux Champignons
ou
Croustillant de Gésiers à la Moutarde à l'Ancienne
ou
Cassolette aux deux poissons et aux Saint Jacques

Suprême de Pintade et sa sauce du terroir angevin accompagné de riz et tomate provençale
ou
Souris d'Agneau confite au Thym, Flan Parmentier et Légumes croquants
ou
Filet de Sandre au beurre blanc, accompagné de Riz et Gratin de légumes
ou
Duo de Magret de Canard et Mignon de Porc, Sauce Miel et Orange, et écrasé de pommes de terre
ou
Filet de Bœuf, sauce marchand de vin accompagné de pommes de terre grenaille et
d'une poêlée d'haricots verts et carottes : Supplément de 3 €

Fromage affiné accompagné de sa salade verte

Clairefontaine : Biscuit amande, meringue, crème pâtissière et fruits de saison ou
Omelette Norvégienne ou Tarte Citron meringuée
ou Gâteau d'anniversaire : Supplément 2,50 €

Coupe de Crémant de Loire

Apéritif et vins compris dans le menu : Une coupe de Crémant de Loire à l'apéritif et au dessert 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 personne)

E.mail : restaurantlachangerie@hotmail.fr

Tel : 02 41 77 02 15

Site internet : <http://restaurantlachangerie.fr>