

Menu à 44 euros

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

Duo de Crumble aux pommes caramélisées et Pain d'épices et Marbré de Foie Gras maison, Confiture de Cerises

Noires

Verre de Coteaux de l'Aubance : supplément de 2 €

ou

Cassiolette d'escargots aux Champignons

ou

Croustillant de Césiers à la Moutarde à l'Ancienne

ou

Cassiolette aux deux poissons et aux Saint Jacques

Ou

Duo de Saumon Fumé et Gambas Flambé, Crème Ciboulette et Toasts

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

Caille Farcie au Foie Gras, Sauce au Porto, sur Lit d'Haricots Verts et Pommes de Terre Persillées

ou

Filet de Bœuf, sauce marchand de vin accompagné d'un risotto et d'une poêlée de champignons :

Supplément de 3 €

Fromage affiné accompagné de sa salade verte

Dôme Stracciatella ou Omelette Norvégienne ou Royal Au Chocolat

ou

Gâteau d'anniversaire : Supplément 3,00 €

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 blanc 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

Tel : 02 41 77 02 15

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

