

Menu à 37 euros

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

Marbré de Foie Gras maison et sa confiture de Cerises Noires
Verre de Coteaux de l'Aubance : supplément de 2€

Ou

Duo de saumon fumé et Rillettes de Saumon, Crème Ciboulette et Toasts

Ou

Cassolette de fruits de mer

Ou

Croustillant de Chèvre au Miel et Romarin

Ou

Salade Caesar (Filet de Poulet, Œuf Poché, Tomates, Parmesan, Croûtons)

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 Porto, écrasé de pommes de terre et nem de légumes

Ou

Filet de Dorade Poêlée, Sauce Beurre Blanc, Riz et Julienne de légumes

Paris-Brest ou Nougat glacé ou Fondant au chocolat

Ou

Gâteau d'anniversaire : supplément de 3,00 € 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 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

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

Tel : 02 41 77 02 15

