

# *Menu de l'Anguienne à 38 euro*

## *Saveurs Régionales*

*Prix nets boissons non comprises*

*Amuses bouches*

*Langoustines et rouget fumé, salade de roquette marinée*

*ou*

*Escalope de Foie gras de canard, galette de fruits secs,  
jeunes pousses d'épinards et jus à l'aigre doux*

*ou*

*L'œuf d'une heure, purée d'amande, asperges sauvages aux pommes et pissenlit*

*\*\*\**

*Maigre de ligne au lait de coco et quinoa*

*ou*

*Côte de veau fermier, légumes printaniers au sautoir, jus court*

*ou*

*Carré d'agneau du Poitou en croûte d'épices*

*\*\*\**

*Chariot de fromages affinés*

*ou*

*Pré dessert*

*\*\*\**

*A choisir en début de repas*

*Le fraisier de Marie et son sorbet*

*ou*

*Tiramisu de framboises déstructuré*

*ou*

*Tarte agrumes gingembre meringuée*