



LES GRAINS D'ARGENT

Menu

CROUTE FORESTIÈRE

Aux morilles et Pleurotes

(1.7)

ou

PÂTÉ CROÛTE

Accompagné de son mesclun à l'huile de noisette

(1.3.7.8.12)



TERRINE DE FOIE GRAS

De canard au Cognac accompagné d'une brioche pâtissière

(Supplément 12€)

(1.3.7.12)



FILET DE BAR

Jus Bordelais à la poire

(1.3.4.7.12)

ou

CUISSE DE LAPIN

Braisée au Champagne

(1.3.7.12)



L'ASSIETTE DE FROMAGES

Pont-l'Évêque, Saint-Maur, Camembert au lait cru

(Supplément 9€)

(7.8)



ŒUFS EN NEIGE

Crème Anglaise et nougatine

(3.7)

ou

SOUPE DE FRUIT ROUGE

Fraise et framboise au vin d'Hypocras

(3.7.8.12)

Menu fait maison

Prix nets, service et TVA inclus

Origine de nos viandes - Lapin : FRANCE

Déjeuner

32€ formule : entrée, plat ; dessert

28€ formule : entrée, plat ou plat, dessert

Dîner

39€ formule : entrée, plat ; dessert

29€ formule : entrée, plat ou plat, dessert