



LES GRAINS D'ARGENT

Menu

LES ESCARGOTS

Gourmandise à la Solognote

(7)

ou

SAUMON

En chaud-froid, chutney de poire et pomme verte

(4,7,12)



MARBRE DE FOIE GRAS

De canard au Porto, brioche maison

(Supplément 14€)

(1,3,7,12)



ESTOUFFADE DE BŒUF

À la vigneronne, crème de morille

(1,3,7,12)

ou

SANDRE

Poché, fine crème au Champagne

(1,3,7,12)



ASSIETTE DE FROMAGE

Pont-l'Évêque, Camembert, Saint-Maur

(Supplément 9€)

(7)



PARFAIT GLACE

Au chocolat noir

(3,7,12)

ou

MILLE FEUILLE

À la crème légère vanillée

(1,3,7,12)

Menu fait maison

Prix nets, service et TVA inclus

Origine de nos viandes – Bœuf : France

Déjeuner/ Dîner

39€ formule : entrée, plat ; dessert

29€ formule : entrée, plat ou plat, dessert

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés par notre chef en fonction des produits de saison
et des arrivages des fournisseurs