



LES GRAINS D'ARGENT

## Menu

### SAUMON ET LANGOUSTINES

En terrine, crème légère aux herbes et sa gelée au Champagne

(2,3,4,7,12)

ou

### PETIT TOURTE FEUILLETÉ

Cuite minutes, fine farce et blanc de caille, sauce foie gras

(1,3,7,12)



### MARBRE DE FOIE GRAS

De canard au Porto, brioche maison

(Supplément 14€)

(1,3,7,12)



### FILET DE BAR

Rôti, au beurre de truffe et réduction de Champagne

(1,3,4,7,12)

ou

### SUPRÊME DE POULET FERMIER

Crème aux morilles et sauvignon

(1,3,7,12)



### FROMAGES AFFINÉS

(Supplément 9€)

(7,12)



### VACHERIN

Sorbet framboise, chantilly vanillée

(3,7)

ou

### GÂTEAU PRÉSIDENT

Au Grand-Marnier et bigarreaux confits

(1,3,7,12)

### Menu fait maison

Prix nets, service et TVA inclus

**Origine de nos viandes** – Poulet : 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