



LES GRAINS D'ARGENT

Menu

TERRINE DE FAISAN

Gelée au coquelicot de Nemours

(1,3,7,8,12)

ou

GATEAU DE BROCHET,

Sauce Armoricaïne

(2,3,4,7,12)



FOIE GRAS

De canard au Cognac en terrine, brioche pâtissière maison

(Supplément 14€)

(1,3,7,12)



FILET BAR

Fleurette au vermouth

(1,3,4,7,12)

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE

Marine au Champagne, estragon frais

(1,3,7,12)

ou

ESTOUFFADE DE BOEUF

Sauce vigneronne

(1,3,7,8,9,12)



BAVAROIS

Au praliné, biscuit madeleine

(1,3,7,8)

ou

Mille-feuille

Diplomate vanillée

(1,3,7,12)

Menu fait maison

Prix nets, service et TVA inclus

Origine de nos viandes – Volaille / boeuf: France

Déjeuner/ Dîner

43€ formule : entrée, plat ; dessert

33€ 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