



LES GRAINS D'ARGENT

Menu

CREME DE MORILLE

Et céleri au Xérès

(7,9)

ou

FOIE DE VOLAILLE

En terrine, au poivre vert

(3,7,12)



MARBRE DE FOIE GRAS

De canard au Cognac, brioche maison

(Supplément 16€)

(1,3,7,12)



SAUMON

En escalope, cuisinée au Champagne et estragon frais

(1,3,4,7,12)

ou

SUPREME DE POULET

Façon Coq au Vin

(1,3,7,9)



ASSIETTE DE FROMAGE AFFINÉS

Livarot, Camembert, Saint-Maur

(Supplément 10€)

(7)



TOURTE FEUILLETEE

Frangipane des Rois

(1,3,7,8,12)

ou

PARFAIT GLACE

Chocolat, biscuit Dacquoise

(1,3,7)

Menu fait maison

Prix nets, service et TVA inclus

Origine de nos viandes -Volaille : 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