



LES GRAINS D'ARGENT

Menu

ESCARGOTS

A la crème d'Ail, Chavignol et lardons fumés

(1,3,7,14)

ou

ST JACQUES

Servies en Vol au Vent, soubise et crème au Champagne Brut Soutiran

(1,2,3,7,12,14)



MARBRE DE FOIE GRAS

De canard au Cognac, brioche maison

(Supplément 16€)

(1,3,7,12)



SANDRE

Doré en Sautoir, jus au Porto et morilles

(1,3,4,7)

ou

VEAU

Mijoté façon Marengo et légumes primeurs

(1,3,7,12)



BRIE FARCIE

Aux fruits secs

(Supplément 10€)

(7,8)



TATIN DES DESMOISELLES

De Lamotte Beuvron

(1,3,7)

ou

BAVAROIS

Au café, biscuit cuillère et crème anglaise vanillée

(1,3,7)

Menu fait maison

Prix nets, service et TVA inclus

Origine de nos viandes – Veau et Foie gras : 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