



LES GRAINS D'ARGENT

Menu

SAUMON FUME & CREVETTE

En aspic, fine gelée au Champagne

(1,2,4,12)

ou

CAILLE & FOIE GRAS

En terrine au ratafia

(1,3,7,12)



SAUMON

Escalope rôtie, avec asperges en petit pois

(1,3,4,7)

ou

MAGRET DE CANARD

Aux griottes & Porto

(1,3,7,12)



BRIE FARCIE

Aux fruits secs

(7,8)

ou

FRAMBOISE

Et sa crème chiboust gratinée, sauce Melba

(3,7,12)

ou

LE TRUFFIER

Au Grand Marnier, crème anglaise vanillée

(1,3,7,12)

Menu fait maison

Prix nets, service et TVA inclus

Origine de nos viandes –Canard et foie gras : France

Déjeuner/ Dîner

43€ formule : entrée, plat ; dessert

35€ 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