



LES GRAINS D'ARGENT

Menu

ESCARGOTS ET MORILLES

En fricassée au Champagne

(7,12 14)

ou

AIGUILLETES DE SAUMON

A la norvégienne, blinis et sa crème l'aneth

(1,3,4,7)



TERRINE DE FOIE GRAS

De canard au Porto accompagné d'une brioche pâtissière

(1.3.7.12)



DAURADE ROYALE

En filet, à la crème d'asperge

(1,3,4,7,12)

ou

COQUELET

Braisé à l'Absinthe et à
l'estragon frais

(1,3,7,12)



BRIE FARCIE

Aux fruits secs

(7,8)

ou

FRAMBOISIER

Dacquoise, fine crème vanillée et framboise fraîche

(1,3,7,8)

ou

CHOCOLAT NOIR

En biscuit, servie tiède

« *A commander en début de repas* »

(1,3,7,8)

Menu fait maison

Prix nets, service et TVA inclus

Origine de nos viandes -Coquelet, Foie Gras : France

Déjeuner/ Diner

46€ formule : entrée ; plat ; dessert

36€ formule : entrée, plat ou plat, dessert

58€ formule : Foie gras ; plat ; dessert

49€ formule : Foie gras ; plat

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés par notre chef en fonction des produits de saison et des arrivages des fournisseurs