



LES GRAINS D'ARGENT

## Menu

### BOUCHEE FEUILLETEE

Aux blancs de caille, jus corsé au madère

(1,3,7,12)

ou

### TERRINE DE POISSON

Froide, abricot aigre doux et sa crème légère de ciboulette

(1,2,3,4,7,12)



### FOIE GRAS

De canard au Porto en terrine, accompagné d'une brioche maison

(1.3.7.12)



### FILET DE BAR

Roti, fleurette grand cru au Champagne

(1,3,4,7,12)

ou

### SUPREME DE PINTADE

Fermière, au beurre de truffe

(1,3,7,12)



### BRIE FARCIE

Aux pruneaux

(7,8)

ou

### FRAISIER

Dacquoise, fine crème vanillée

(1,3,7,8)

ou

### NOUGAT GLACE

Aux fruits confits, crème anglaise au Kirsch

(3,7,8, 12)

### Menu fait maison

Prix nets, service et TVA inclus

**Origine de nos viandes** -Pintade, Foie Gras : France

#### Déjeuner/ Dîner

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