



LES GRAINS D'ARGENT

Menu

ESCARGOTS

Pleurotes, ail et fines herbes

(7,14)

ou

SAUMON

En chaud-froid gelée au vermouth

(4,7,12)

ou

FOIE GRAS

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

(1,3,7,12)

ou

FILET DE BAR

Roti, crème grand cru au pain d'épices

(1,3,4,7,12)

ou

LAPIN

Braisé au Champagne

(1,3,7,12)

ou

BRIE FARCIE

Aux pruneaux & à l'Armagnac

(7,8,12)

ou

BAVAROIS

Abricot, biscuit Madeleine de Commercy

(1,3,7,12)

ou

MILLE FEUILLE

Crème diplomate vanillée et rhum brun

(1,3,7,12)

Menu fait maison

Prix nets, service et TVA inclus

Origine de nos viandes -Lapin, 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