



LES GRAINS D'ARGENT

Menu

ASPIC

Saumon fumé d'Ecosse, crevettes et écrevisses, gelée à l'Absinthe

(1,2,4,12)

ou

CROUTE AUX CHAMPIGNONS

A la façon Francomtoise

(1,3,6,7,9,10)

ou

FOIE GRAS

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

(1,3,7,12)

ou

SAUMON

En escalope, crème vanillée de Madagascar

(1,3,4,7)

ou

MAGRET DE CANARD

Aux griottes et Porto rouge

(1,3,6,7,9,10,12)

ou

BRIE FARCIE

Aux noix

(7,8,12)

ou

TATIN'S DEMOISELLES

De Lamotte – Beuvron

(1,3,7)

ou

ENTREMET DU PRESIDENT

Aux bigarreaux confits et Grand Marnier

(1,3,7,12)

Menu fait maison

Prix nets, service et TVA inclus

Origine de nos viandes – Canard, 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