



LES GRAINS D'ARGENT

Menu

TERRINE DE FAISAN ET FOIE GRAS

Poire au vin rouge

(6,7,12)

ou

SAINT JACQUES

en vol au vent, sauce Champagne

(1,2,3,7,12,14)

ou

FOIE GRAS DE CANARD

Au Porto blanc, brioche maison

(1,3,7,12)

ou

DOS DE SAUMON

D'Ecosse, sauce Matelote et magret fumé

(1,3,4,7,12)

ou

COQUELET RÔTI

Jus de morilles et vinaigre de Xérès

(1,3,7)

ou

BRIE

Aux noix et Armagnac

(7,8,12)

Ou

BAVAROIS PRALINÉ

Dacquoise à la noisette et crème anglaise

(1,3,7,8,12)

ou

TATIN DES DEMOISELLES

De Lamotte – Beuvron

(1,3,7)

Menu fait maison

Prix nets, service et TVA inclus

Origine de nos viandes –Coquelet, 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