



LES GRAINS D'ARGENT

Menu

LE SANDRE

En mousseline chaude aux écrevisses

(2.3.4.7)

ou

LA TOURTE

Froide façon Champenoise au foie gras, chutney pomme et poire.

(1.3.5.7.8.12)



TERRINE DE FOIE GRAS

De canard au Porto accompagné d'une brioche pâtissière

(Supplément 12€)

(1.3.7.12)



SAUMON

En escalope cuite au Champagne, asperges en petit pois

(1.3.4.7.12)

ou

VEAU

En pavé doré au sautoir, jus au vieux porto et baie de genièvre

(1.3.7.12)



L'ASSIETTE DE FROMAGES

Pont-l'Évêque, Saint-Maur, Camembert au lait cru

(Supplément 9€)

(7.8)



BAVAROIS

À la fraise, granité au Champagne

(3.7.12)

ou

TATIN DES DESMOISELLES

À la Lamotte Beuvron

(1.3)

Menu fait maison

Prix nets, service et TVA inclus

Origine de nos viandes – Veau : UE

Déjeuner

32€ formule : entrée, plat ; dessert

28€ formule : entrée, plat ou plat, dessert

Dîner

39€ formule : entrée, plat ; dessert

29€ formule : entrée, plat ou plat, dessert