



LES GRAINS D'ARGENT

## Menu

### VOL AU VENT

Blanc de cailles, champignon et son jus de Madère

(1,3,12)

ou

### MAGRET FUMÉ

Mesclun et haricot vert, vinaigrette aux poires

(5,10,12)



### TERRINE DE FOIE GRAS

De canard au Porto rouge accompagné d'une brioche maison

(Supplément 14€)

(1.3.7.12)



### SAUMON

Rôtie, fleurette au Champagne et vanille

(1.3.4.7,12)

ou

### PINTADE

En ballotine, farce au raisin sec et estragon

(1.3.7.12)



### BRIE FARCIE

Aux fruits secs

(Supplément 9€)

(7.8,12)



### NOUGAT GLACÉ

Aux fruits confits et Kirsch

(3.7,12)

ou

### ABRICOT

En tarte fine, crème noisette

(1.3.7.8.12)

### Menu fait maison

Prix nets, service et TVA inclus

**Origine de nos viandes** – Pintade : France/Caille : Espagne

### Déjeuner/ Dîner

39€ formule : entrée, plat ; dessert

29€ formule : entrée, plat ou plat, dessert

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés par notre chef en fonction des produits de saison et des arrivages des fournisseurs