



LES GRAINS D'ARGENT

## Menu

### LE SAUMON

Fines aiguillettes à la Norvégienne accompagnée de sa crème d'herbes

(2.4.7)

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)



### BLANC DE TURBOT

Poché, sauce au Champagne

(1.2.3.4.5.7.12)

ou

### POULET FERMIER

En suprême, aux jus d'écrevisse et de Morilles

(1.2.3.5.7.12)



### L'ASSIETTE DE FROMAGES

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

(Supplément 9€)

(7.8)



### DIPLOMATE VANILLÉE

Accompagnée de framboise gratinée et de son coulis de fraise

(3.7)

ou

### ENTREMET

Aux deux chocolats, noir et lait

Accompagné d'une crème anglaise au café

(1.5.7)

### Menu fait maison

Prix nets, service et TVA inclus

Origine de nos viandes – Poulet : FRANCE

#### 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