

## **Menu Alfred Boucher 48,50 €**

### **Entrée au choix**

Huître pochée, noix de pétoncles sauce Champagne

Calamars frits à la persillade façon Provençal

Les œufs fermiers en meurette, mouillettes à l'ail, sauce vigneronne et Chips de lard grillé

### **Trou champenois (supplément de 7,00 €)**

### **Plat principal au choix**

Bavette d'aloyau poêlée au jus corsé des Riceys, échalotes confites

Tête de veau sauce Gribiche pommes vapeur à la ciboulette

Onglet de veau en croûte de noisettes, cueillette de champignons

Steak de Thon sauce crémeuse à la bisque de Homard

### **Ronde de fromages affinés de nos régions**

### **Dessert au choix**

Crèmeux chocolat et mousse pralinée, chantilly comme un liégeois

Financier à l'ananas et rhum glace exotique

Tatin de pommes caramélisées, crème fraîche, glace au palet Breton

### **Spécial**

Possibilité de formule végétarienne ou végane, petit pain sans gluten, sur les conseils du chef

A la demande lors de la commande

Suivant le marché de Rungis - Viande d'origine CE – Le prix du menu s'entend hors boissons, service compris