

Menu Alfred Boucher 49 €

Entrée au choix

Crème aux fines herbes, gravlax de saumon, lamelles d'asperges
vertes aux œufs de saumon
Terrine d'Andouillette braisée, crème de moutarde à l'ancienne
Cassolette de moules à la Provençale

Trou champenois (supplément de 7,00 €)

Plat principal au choix

Entrecôte sauce Bordelaise
Confit de Canard, cueillette de Champignons jus au Romarin
Jambon à l'os braisé jus crémé aux morilles
Filet de Bar poêlé beurre citron et baies roses

Ronde de fromages affinés de nos régions

Dessert au choix

Choux, crème au citron meringué, quenelle de crème mentholée
Nage de fruits rouges rafraichie à la verveine,
sorbet cassis tuile aux amandes
Tatin de pêche, caramel crémé au Tariquet de Gascogne

Spécial

Possibilité de formule végétarienne ou végétane, 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