

Menu Alfred Boucher 44,50 €

Entrée au choix

Œuf cocotte aux brisures de cèpes et bolets, émulsion de lard fumé
Effiloché de saumon fumé basse température, julienne de légumes croquants, beurre estragon
Crème brûlée au foie gras, éclats de noix, mâche au vinaigre d'ail noir et miel
Suggestion du Chef suivant le marché

Trou champenois (supplément de 7,00 €)

Plat principal au choix

Ballotine de volaille farcie aux trompettes et foie gras
Cœur de rumsteack, croûte de noisettes, jus glacé
Rognons de veau à la Bourguignonne
Arrivage de la mer ou de nos rivières, beurre au corail d'oursin
Fabrication du Chef

Ronde de fromages affinés de nos régions (Brie de Meaux, Chaource, Langres, feuilles de salade)

Dessert au choix

Verrine crémeuse au chocolat noir et citron vert
Vague chocolat, crème mangue, fruits exotiques
Gratin de fruits d'hiver (clémentine, kiwi, banane)
Proposition du jour

Les propositions changent quotidiennement : Entrées, viandes, poissons et desserts

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