

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit, rhubarbe pochée au sirop,
condiment fraise et brioche feuilletée

et / ou

Tarte de saumon aux agrumes et fines herbes, salade croquante de fenouil

et / ou

Asperges blanches meunières, crumble de parmesan, jambon
Serrano et sauce mousseline

Plats

Poire de bœuf, beurre maître d'hôtel, purée de pommes
de terre et morilles fraîches

ou

Filet de Saint-Pierre doré au beurre salé, poêlée de girolles,
asperges vertes et sauce mousseline au Champagne

Fromages

Sélection de fromages affinés

ou

Tarte fine au chèvre frais, poires rôties au
miel et éclats de noisettes torréfiées

Desserts

Tartelette chocolat noir Valhrona et crémeux passion

ou

Mille-feuille aux fraises gariguettes et mascarpone parfumé à la verveine

Entrée | Plat | Dessert : 60€
Deux Entrées | Plat | Dessert : 70€
Supplément fromage : 6€

Réservations au 03 87 63 10 62
ou
info@grange-aux-ormes.com