



MENU DU CHEF

Mardi Gras

Cuillère d'Argent réalise chaque jour un menu du Chef gastronomique élaboré avec des ingrédients authentiques de saison.
Menu du jour sous demande au **09.70.82.32.32** ou commande@cuilleredargent.com

• COMMANDE LA VEILLE AVANT 12H •

• Lundi 4 au dimanche 10 mars 2019 •

• HORS-D'ŒUVRE •

Saumon écossais IGP Label rouge au gros sel et huile fumée,
Blinis au sarrasin et thym.



• ROT & GARNITURE •

TERRE : Médaillon de volaille fermière du Gers Label rouge,
A la duxelles, sauce béarnaise.



MER : Vapeur de cabillaud sauvage, sauce citronnée.

• ACCOMPAGNEMENT •

Rouleau de galette de riz aux légumes croquants de printemps.



• FROMAGE •

Emmental de Savoie IGP,
Raisins blancs, pain noir aux céréales et beurre cru à la baratte en bois.



• DESSERT •

Volute de crêpe de sarrasin au chocolat,
Ananas, framboises, myrtilles, raisins.

*

• PAIN •

Petit pain de tradition française (60g).

*



Du lundi 4 au dimanche 10 mars 2019,
Cuillère d'Argent célèbre la fin de
l'hiver avec son menu Chef Mardi gras,
fixé comme chaque année 47 jours
avant Pâques.

Le menu a été imaginé selon la
coutume de manger des crêpes dans
tous ses états.



CUILLÈRE D'ARGENT
Artisans Créateurs Gastronomiques
- PARIS -