



MENU DU CHEF

Terre ou Mer

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 10 au dimanche 16 septembre 2018** •

• HORS-D'ŒUVRE •

Cœur de saumon écossais IGP Label rouge au gros sel,
Chantilly à la moutarde, tuile à l'encre de seiche.

• ROT & GARNITURE •

TERRE : Tournedos de bœuf des Salers,
Premiers légumes d'automne, vierge de légumes.

*

MER : Tournedos de Cabillaud de pêche durable,
Premiers légumes d'automne, vierge de légumes.

• FROMAGE •

Picard fermier aux graines de lin et fleur de tête de moine AOP,
Raisins blancs et baies rouges, pain noir aux céréales et beurre cru à la baratte en bois.

*

• DESSERT •

Eclair au chocolat.

*

• PAIN •

Petit pain de tradition française (60g).

*

