



# 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](mailto:commande@cuilleredargent.com)

• COMMANDE LA VEILLE AVANT 12H •

• **Lundi 25 juin au dimanche 1er juillet 2018** •

• HORS-D'ŒUVRE •

Sablé Parmesan DOP, ricotta, légumes croquants,  
*Herbes et fleurs de saison du Potager du Roi.*

• ROT & GARNITURE •

TERRE : Poulet à grains des Landes Label rouge,  
*Ratatouille de saison et pommes ratte de la côte d'opale.*

\*

MER : Vapeur de dorade royale de Méditerranée à la tapenade,  
*Aubergines, tomates et pommes ratte de la côte d'opale.*

• 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 •

Pavlova aux fruits frais de saison.

\*

• PAIN •

Petit pain de tradition française (60g).  
*La farine provient des moulins de Chartres, de Sens, ou de Caen, à moins de 200 kilomètres de Paris.*

\*

