



MENU DU CHEF

Terre ou Mer

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

• COMMANDE LA VEILLE AVANT 12H •

• Mercredi 24 au Vendredi 26 janvier 2018 •

• HORS-D'ŒUVRE •

Œuf 68°, poireau des sables de Créances IGP, saumon fumé le Borvo,
Feuilles de céleri du Potager du Roi.
*

• ROT & GARNITURE •

TERRE : Contre filet de boeuf de Salers Label rouge,
Blé ancien BIO aux légumes d'automne, vinaigrette au fruit de la passion.
*

MER : Vapeur de bar noir,
Blé ancien BIO aux légumes d'automne, vinaigrette au fruit de la passion.
*

• FROMAGE •

Rocamadour artisanal AOC, confiture de patate douce cuite au chaudron de cuivre à Saint-Tropez,
Salade de feuilles de céleri du Potager du Roi et betterave Chioggia,
Beurre cru à la baratte de Beillevaire.
*

• DESSERT •

Tarte au chocolat et sarrasin grillé BIO.
*

• PAIN •

Petit pain artisanal du Moulin de Suresnes.

• COFFRET ÉLÉGANT •

Le menu du Chef est présenté dans un coffret élégant
composé d'assiettes en bois naturel et biodégradable,
d'un verre raffiné, de couverts de style Louis XV
et d'une lingette rafraîchissante.

• ENGAGEMENT ÉTHIQUE •

Chaque création culinaire est réalisée
selon le bien-être de l'homme et de la nature.

INGRÉDIENTS DE QUALITÉ REMARQUABLE
VIANDE ET VOLAILLE À RACE & PÊCHE DURABLE
VÉGÉTAUX ISSUS DU POTAGER DU ROI SELON RÉCOLTE
FRAÎCHEUR INCOMPARABLE
CHARTRE «MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE»

