

## **Menu Alfred Boucher 44,50 €**

### **Entrée au choix**

Haddock fumé, crème de ciboulette, mesclun de salade  
Carpaccio de veau au citron râpé, roquette  
Céviche de cabillaud mariné à la sauce d'huile d'olive vanillée  
Suggestion du Chef suivant le marché

### **Trou champenois (supplément de 7,00 €)**

### **Plat principal au choix**

Rognons de veau, miroir de moutarde à l'ancienne  
Cœur de rumsteack, sauce poivre vert  
Côte de veau normande, pommes fruits acidulées  
Arrivage de la mer ou de nos rivières, beurre au corail d'oursin  
Les fabrications du Chef

### **Ronde de fromages affinés de nos régions (Brie de Meaux, Chaource, chèvre cendré, feuilles de salade)**

### **Dessert au choix**

Carré glacé Mojito, larmes de menthe  
Tuile aux amandes, crème mousseline, marasquin framboise  
Crème brûlée aux fruits de la passion  
Proposition du jour

*Les propositions changent quotidiennement : Entrées, viandes, poissons et desserts*

### **Spécial**

Possibilité de formule végétarienne ou végane, petit pain sans gluten, sur les conseils du chef  
A la demande lors de la commande

Suivant le marché de Rungis - Viande d'origine CE – Le prix du menu s'entend hors boissons, service compris