

# Auberge du Cygne de la Croix

## Menu Alfred Boucher 44,00 €

### Entrée au choix

Poêlée de gambas à la Provençale  
Tête de veau, sauce Gribiche  
Trilogie de la mer fumée au bois de hêtre, vinaigrette citron  
Proposition du marché

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

### Plat principal au choix

Suprême de poularde aux morilles  
Onglet de bœuf façon Suisse, jus déglacé au porto blanc  
Râble de lapin en rognonnade, bacon jus caramel  
Arrivage de la mer ou de nos rivières, sauce crustacé  
Proposition du marché

### Ronde de fromages affinés de nos régions (Brie de Meaux, Chaource, Langres, feuilles de mesclun)

### Dessert au choix

Crème brûlée à la châtaigne et marron glacé  
Galette Saint-Michel, mousse à l'orange sanguine, larme acide cheveux d'ange  
Tarte fine crème d'amande poire pochée à la cannelle  
Mi-cuit chocolat noir banane feuillantine mousse chocolat blanc  
Proposition du marché

*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