

Auberge du Cygne de la Croix

Menu Alfred Boucher 44,00 €

Entrée au choix

Marbré de ris de veau et foie gras, mesclun de salade, vinaigre de noix
Gravlax de saumon aux betteraves, baies roses, crème fouettée
Tartare de thon rouge au citron vert, pousses de mesclun
Proposition du marché

Trou champenois (supplément de 7,00 €)

Plat principal au choix

Aiguillettes de canard Périgourdine
Cœur de rumsteck, crème de moutarde à l'ancienne
Quasi de veau, sauce émulsionnée à la bière de Saint-Martin
Arrivage de la mer ou de nos rivières, beurre au corail d'oursin
Proposition du marché (viande ou poisson)

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

Dessert au choix

Profiteroles aux fruits rouges
Sablé breton mousse citron, gouttelettes de kiwi
Brownie chocolat-amande-framboises
Crème brûlée à la rose de Provins
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