

# 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