

“Tout est
bon dans
le caneton”



LA RÔTISSERIE D'ARGENT



ENTRÉE EN MATIÈRE

- 6 / 12 Escargots de Bourgogne, beurre persillé - 15 € / 28 €
- Quenelles de brochet, duxelles de champignons, sauce Mornay - 22 € / 31 €
- Œuf mayonnaise Champion du monde 2022, salade de pommes de terre, graines de moutarde - 12 €
- Terrine de foie gras de canard aux pistaches torrifiées, salade - 17 €
- Gaspacho d'asperges blanches, brandade de haddock fumé à l'huile de persil - 19 €
- Carpaccio de tomates d'antan, burrata, condiments d'olives - 18 €
- Salade mixte - 11 €

À LA BROCHE D'ARGENT

“Pour la broche, commandez avant de partir, vous serez servi sur l'heure... et à point !”

- Canard Challandais entier avec son jus, purée de pommes de terre au beurre noisette
{pour 2 personnes} - 98 €
- Poulet fermier Label Rouge rôti, jus perlé, ail en chemise & purée de pommes de terre
{pour 1 personne} - 32 €

RÉGAL PRINCIPAL

- Tagliatta de canard fumé, artichauts, roquette & Parmesan - 36 €
- Cuisse de canard confite, pommes grenailles sautées - 34 €
- Saucisse de canard aux épices Tour d'Argent, purée de pommes de terre - 29 €
- Gésiers de canard confits & magrets fumés, sucrose à la plancha, haricots verts à l'huile d'ail - 28 €
- Belle noix d'entrecôte maturée, sauce au poivre, frites maison - 46 €
- Tartare de bœuf traditionnel, frites maison & salade verte - 26 €
- Cœur d'ailloy de bœuf persillé 650 g pour 2 personnes, frites maison, sauce béarnaise ou sauce au poivre - 110 €
- Quasi de veau, jus corsé, déclinaison de patates douces & condiment roquette - 32 €
- Cabillaud rôti, écrasé d'artichauts, carottes glacées, coulis de piquillos - 32 €

Supplément garnitures :

- Purée de pommes de terre, légumes de saison, frites maison, pommes grenailles sautées - 8 €

FROMTONS

- Assiette de fromages - 13 €

TENTATIONS FINALES

- Notre incontournable île flottante - 13 €
- Crème brûlée - 13 €
- Pavlova aux fruits rouges - 14 €
- Dessert du jour - 14 €
- Sorbet Mademoiselle Maison (2 boules), tuile d'amandes - 12 €