



L'Aigle d'Or Saint Sylvestre

Quelques Préludes pour accompagner votre apéritif ...

*Saumon fumé au bois d'argan / Makî de Tourteaux yuzu & gingembre /
Panacotta & caviar fumé / Sablé olives oppio parmesan neige*

*Lamelles de Coquilles Saint Jacques du Cotentin à la truffe mélanosporum
sur une rosace de mâche, coques marinières*



*Royale de Foie Gras de Canard du Sud Ouest,
sauce veau / dès de foie gras traditionnel/ espuma Parmesan*



*Le Filet de Bœuf Simmental en croute de Châtaigne,
Cromesquis patate douce à l'estragon
Raviolo de queue de bœuf mijoté/ jus de viande au Chambertin / Amande Fraiche*



Brie de Meaux à la Truffe Noire du Périgord / Salade Noix & Raisins



*Les Choux Praliné Maison
Soufflé au Chocolat Jivarra Grand Cru
Sorbet Minute Poire Williams / Crumble Vanille Madagascar*

Mignardises assorties



Menu 150€ Hors Boisson
Un Forfait Boisson Vous Sera Proposé par le Maître de Maison

Adresse: 8, rue de Paris - 77183, Croissy Beaubourg

Tel: 06.03.36.35.34 - 01.60.05.31.33

Fax: 01.64.62.09.39

E-mail: restaurant@aigledor.fr

Site web: www.aigledor.fr