



# MENU DU CHEF

## *Terre ou Mer*

Cuillère d'Argent réalise chaque jour un menu du Chef gastronomique élaboré avec des ingrédients authentiques de saison.  
Menu du jour sous demande au **09.70.82.32.32** ou [commande@cuilleredargent.com](mailto:commande@cuilleredargent.com)

• COMMANDE LA VEILLE AVANT 12H •

• **Lundi 10 au dimanche 16 décembre 2018** •

• HORS-D'ŒUVRE •

Sablé au thé matcha, chèvre de Sainte-Maure de Touraine AOP,  
Légumes croquants.

• ROT & GARNITURE •

TERRE : Suprême de suprême de volaille landais fermier au bouillon de thé rooibos.

MER : Filet de bar au bouillon de thé rooibos.

ACCOMPAGNEMENT :

Polenta taragna Principato di Lucedio® légumes racines et herbes du Potager du Roi.

• FROMAGE •

Comté AOP 18-22 mois  
Raisins blancs, pain noir aux céréales.

• DESSERT •

Fruits frais en infusion de thé vert jasmin.

• PAIN •

Petit pain de tradition française (60g).

