

Bon de commande

	Prix	Quantité	Total
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

02 47 26 07 01
25, rue Nationale 37250 Sorigny
www.restaurant-le-grillon.com
audreytony33@gmail.com



Escapade gourmande

entrée, poisson ou viande, dessert 40 €

entrée, poisson, viande, dessert 45 €

Plateau apéritif 8 pièces par personne

Assiette Terre & Mer

(Saumon mariné, Saint-Jacques, chair de Crabe, purée d'avocat et asperges)

ou

Foie gras de canard maison

Demi-Homard à l'armoricaine

ou

Dos de cabillaud sauce safran

Pavé de Cerf sauce grand veneur

ou

Suprême de pintadeau sauce aux morilles

Chaque plat est accompagné de 3 légumes de saison

Dôme au chocolat crème anglaise

ou

Entremets passion

À la carte

Plateau apéritif 8 pièces 7,50 €

Escargotine, croissant aux lardons, accras de morue, brick de chèvre, verrine caviar d'aubergine, verrine rillette de saumon frais, blinis tapenade d'olive, magret sec confiture d'oignon

ENTRÉES

Foie gras de canard maison 10 €

Assiette terre et mer 13.5 €

Demi homard à la parisienne 20 €

Feuilleté d'escargot 13.5 €

POISSONS

Dos de cabillaud sauce safran 16 €

Lotte sauce vinaigre de cidre 18 €

Demi homard à l'armoricaine 20 €

Coquille St-Jacques sauce safranée 16.5 €

Chaque poisson est accompagné de sa garniture

VIANDES

Suprême de pintadeau sauce aux morilles 15 €

Pavé de cerf grand veneur 15.5 €

Tournedos de boeuf sauce Chinon 17.5 €

Beuchelle Tourangelle 20 €

(ris de veau, rognons, champignons des bois)

Chaque viande est accompagné de sa garniture

DESSERTS (la part)

Dôme de chocolat crème anglaise 6 €

Entremets Passion 6 €

Assiette de 4 mignardises 7 €

1/2 ananas Victoria, crème et fruit frais 7 €

Plateau apéritif 8 pièces par personne

Demi homard à la parisienne (froid) ou à l'Armoricaine (chaud)

ou

Feuilleté d'escargots à la crème d'ail

Coquille Saint-Jacques crème safranée

ou

Lotte sauce vinaigre de cidre

Tournedos de boeuf sauce Chinon

ou

Beuchelle Tourangelle (ris de veau, rognons, champignons des bois)

Chaque plat est accompagné de 3 légumes de saison

Assiette de 4 mignardises

Choux à la crème + Verrine panacotta coulis de fraise
Croquant chocolat + - tartelette aux poires
ou 1/2 ananas Victoria, crème et fruit frais



Le Délice du Grillon

entrée, poisson ou viande, Dessert 45 €

entrée, poisson, viande, dessert 50 €



Plateau de fruits de mer



Plateau de fruits de mer :
6 huîtres, bulots, crevettes, langoustines,
crevettes grises, bigorneaux, praires,
pincés de crabe (2 pièces), coques, moules

35 € par personne

Plateau de fruits de mer :
6 huîtres, bulots, crevettes, langoustines,
crevettes grises, bigorneaux, praires,
demi-homard, coques, moules

42 € par personne

Accompagnement : beurre, citron, mayonnaise,
vinaigre échalottes

Foie Gras

6 €
120 €

La part
(environ 50 grammes)
Le kilo
ou au détail

Saumon
mariné

40 € Le kilo

