

Nos Menus

Menu Aigle d'Or: entrée plat fromage ou dessert - 49€

Entrées

- **Ceviche de poissons fumés**, Lait de Coco, Salade de Fenouil au Combarwa / Sésame
 - **Rosace de Rabble de Lapin**, Nuage d'estragon, épinard
- **Tourteaux émietté niché dans des tomates du potager**, gaspacho de tomates - sup 5€

Plats

- **Suprême de Volaille Moelleux**, Morilles farcie au foie gras, Pomodori
- **Duo de poisson snakée à la plancha**, Tian Niçois, pesto, écume citronnelle
 - **Magret de Canard en deux cuissons**, quetsches & girolles

Plateau de Fromages Affinés ou Desserts

- **Finger au Chocolat Valrhona**, éclats de noisette, Caramel beurre salé
 - **Millefeuille Croustillant à la Vanille**, et framboises
 - **Palette de fruits frais, sorbet fraise menthe**

Menu Caprice en quatre services 68€

Terrine de Foie Gras cuit au Naturel, Brioche Maison, gelée au porto-

Ceviche de poissons fumés, Lait de Coco, Salade de Fenouil au Combarwa / Sésame

Suprême de Volaille Moelleux, Morilles farcie au foie gras, Pomodori

Clafoutis "quetsches et mirabelles" amandes et vieux kirch

Menu Dégustation Surprise en sept services - 89€

Servi Pour l'ensemble de la table

Nos Vandes proviennent de France, U.E, Nouvelle zélande, Argentine, Uruguay.
La carte change régulièrement, il est donc possible qu'une garniture soit modifiée au cours du service.
Une liste d'allergènes est disponible en cuisine. Ainsi que les normes Covid 19.

À la Carte

Entrées

- **Ceviche de poissons fumés**, Lait de Coco, Salade de Fenouil au Combarwa / Sésame -22€
- **Gravelax de Dorade**, Grenade, Ciboulette, herbes fraîches, jus de citron vert -27€
 - **Rosace de Rabble de Lapin**, Nuage d'estragon, épinard - 24€
- **Terrine de Foie Gras cuit au Naturel**, Brioche Maison, gelée au porto- 29€
- **Tourteaux émietté niché dans des tomates du potager**, gaspacho de tomates -28€
- **Marinade de Saint Jacques**, huile d'olive, crème liquide & caviar impérial - 42€

Plats

- **Suprême de Volaille Moelleux**, Morilles farcie au foie gras, pomodori - 35€
 - **Magret de Canard en deux cuissons**, quetsches & girolles - 37€
- **Le Carré de Jeune Veau rôti au sautoir**, pommes dauphines, Béarnaise - 45€
- **Thon Rouge grillé en viennoise**, purée de pomme de terre, émulsion citronnelle -36€
 - **Duo de poisson snakée à la plancha à l'armoricaine**, Gnochi au pesto -29€
- **Filet de Turbot poêlé**, fleur de courgette, gingembre et aneth, beurre blanc iodé -42€

Plateau de Fromages Affinés - 15€

Desserts

- **Finger au Chocolat Valrhona**, éclats de noisette, Caramel beurre salé, glace vanille -15€
 - **La palette de fruits frais de saison**, son sorbet fraise menthe - 15€
 - **Millefeuille Croustillant à la Vanille**, et framboises -15€
 - **Soufflé Chaud au Grand Marnier** -20€
 - **Soufflé chaud au Chocolat** -20€
 - **Clafoutis aux prunes, amandes et vieux kirch** -15€

8 rue de Paris 77183 Croissy Beaubourg
@restaurant_l_aigle_dor / L'Aigle d'Or
restaurant@aigledor.fr - 01.60.05.31.33

