



**Dîner du 24 décembre 2017 à 80€**

**Saumon Mariné à l'Huile De Truffe  
(Amuse Bouche)**

~

**Foie Gras Truffé à l'Encre de Sèche,  
Espuma de Mangue au Piment d'Espelette**

~

**Saint-Jacques Rôties, Velouté de Potimarron,  
Caviar de Hareng Fumé, Emulsion de Lait Coco**

~

**Filet de Saint-Pierre,  
Royale de Homard et Confiture de Yuzu**

~

**Tournedos de Magret de Canard,  
Beurre Suzette au Poivre de Sechuan**

~

**Duchesse au Chocolat et Gingembre Confit,  
Sorbet Mangue**

**Déjeuner du 25 décembre 2017 à 70€**

**Saumon Mariné à l'Huile De Truffe  
(Amuse Bouche)**

~

**Foie Gras Truffé à l'Encre de Sèche,  
Espuma de Mangue au Piment d'Espelette**

~

**Filet de Saint-Pierre  
Royale de Homard et Confiture de Yuzu**

~

**Tournedos de Magret de Canard,  
Beurre Suzette au Poivre de Sechuan**

~

**Duchesse au Chocolat et Gingembre Confit,  
Sorbet Mangue**



**Dîner Prolongé du 31 décembre 2017 à 125€**

***Foie Gras Truffé à l'Encre de Sèche  
(Amuse Bouche)***

~

***Mille-feuilles de Langoustines Marinées à Cru et Tourteau à l'Huile Fumée,  
en Coque de Roquette et Wakamé***

~

***Filet de Sole, Tartare d'Huitres aux Fruits de la Passion,  
Sabayon d'Ecrevisse au Champagne, Poire Pochée aux Epices***

~

***Canon de Bœuf et Foie Gras poêlé Cacaoyer,  
Pétale de Truffes noires, Espuma de potimarron***

~

***Brie de Meaux aux Brisures de Truffes,  
Caviar d'Artichaut, Dissocié de Mangue***

~

***Exquise de Marron et Chocolat praliné,  
Suprême de Mandarine, Sorbet Oseille***

**Déjeuner du 1<sup>er</sup> janvier 2018 à 60€**

***Saumon Mariné à l'Huile De Truffe  
(Amuse Bouche)***

~

***Saint-Jacques Rôties, Velouté de Pleurote et Wakamé,  
à l'Huile Fumé***

~

***Confit d'Agneau de 7 Heures Cacaoyer***

~

***Brie de Meaux aux Brisures de Truffes,  
Caviar d'Artichaut, Dissocié de Mangue***

~

***Baba au Rhum, Caramel au Beurre Salé,  
Glace au thym***



ÉCU DE FRANCE  
CHENNEVIERES-SUR-MARNE  
relais de poste depuis 1717

## **Menus Enfant pour Ces Services à 40€ (< 10 Ans)**

**Saumon Mariné à l'Huile De Truffe  
(Amuse bouche)**

~

**Foie Gras Nature, Confiture de Fraise**

~

**Suprême de Pintade, Jus de Langoustine**

~

**Marquise au Chocolat,  
Caramel au Beurre Salé, Glace Mangue**



L'ECU DE FRANCE

31 rue de Champigny – 94430 CHENNEVIERES-SUR-MARNE

Tél. : +33 (0)1 45 76 00 03 – Fax : +33 (0)1 45 93 12 05 – [reservation@ecudefrance.com](mailto:reservation@ecudefrance.com)

[www.ecudefrance.com](http://www.ecudefrance.com)