

Aux Deux Canards

8 rue du faubourg Poissonnière

75010 Paris

☎ 01 47 70 03 23

📠 01 47 70 18 85

www.lesdeuxcanards.com

Comme suite à notre entretien de ce jour, veuillez trouver ci-après trois idées, trois formules pour votre repas de :

1^{ère} suggestion **32 euros**

Entrée Terrine de Flan de Chèvre Frais au Basilic Frais en Salade
Plat une autre spécialité de la maison : Le Magret de Canard au Beurre Rouge
Fromage Le Munster au Lait Cru - LA spécialité de la maison :
affiné depuis toujours par nous-même, dans notre cave à fromages !!
Dessert Le Millefeuille de Crêpes Soufflées au Chocolat Chaud et Crème à la Vanille

2^{ème} suggestion **39 euros**

Entrée La Salade de Magret de Canard Fumé aux Mangues Fraîches
Plat Le « fameux » Bourguignon de Canard au Miel d'Orange
Fromage Toujours notre Munster Incontournable, servi avec du Carvi et des Zestes d'Oranges Confits
Dessert Le Fondant Marron et Chocolat avec une Crème à la Vanille

3^{ème} suggestion **52 euros** **Menu prestige !!**

Entrée L'Escalope de Foie Gras Poêlée aux Myrtilles
Plat Le Filet Mignon de Veau, origine française à la Crème Fine
Fromage Le Munster, toujours, ou le Roquefort aux Figues !! *encore une recette maison*
Dessert Le Gratin de Fraises Fraîches au Sabayon de Marsala
ou La Vraie Crème, Pure Vanille, brûlée au Tisonnier
(et on apporte le fer brûlant de la cuisine à votre table, pour brûler la crème sous vos yeux !)

Bien sûr à l'apéritif nos spécialités **sont uniques** et nous proposons

Le Vin d'Orange (4,60 €) ou le Vin de Noix (8 €) : *production totalement maison et artisanale*

Et également le Rouge Gorge (5,40 €) : *la bombe !*

Quant **aux boissons** vous pourrez choisir sur place si vous n'avez pas l'occasion de visiter notre maison avant votre réception.

Vous souhaitant bonne réception de ces « moutures » que l'on peut encore affiner,
Veuillez bien croire, en l'assurance de mes sentiments les plus dévoués.

Gérard FAESCH

Randonneur par Ethique... Romantique par Nature... Apôtre Restaurateur