









Entrées

Asperges blanches de saison, vinaigrette à l'orange fraîche et au miel 	22
Poulpe rôti au piment d'Espelette, pommes de terre et câpres à queue, coulis de piquillos	17
Cœufs bio de la ferme en mimosa 	14
Avocat cocktail, crevettes roses et pamplemousse 	16
Maigre mariné au fenouil et citron vert, huile de basilic	19

Plats

Risotto d'épeautre bio de Haute Provence aux asperges vertes, parfumé à l'ail des ours	26
Dos de cabillaud à la grenobloise, petits pois à la parisienne 	33
Volaille fermière du Gâtinais rôtie, pommes Pont-Neuf 	30
Onglet de bœuf Aberdeen au poivre noir Sarawak, gratin de macaroni au vieux parmesan	37
Légumes printaniers, purée de petits pois, gremolata au citron et thym 	25
Dorade sébaste grillée, tombée d'épinards à l'ail rose et sauce béarnaise	32
Ravioles de langoustines, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés	36

Desserts

Les fromages de nos régions de Marie Quatrehomme	18
Riz au lait à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé et amandes sablées	12
Pavlova à la rhubarbe et aux fruits rouges 	14
Millefeuille à la vanille	12
Les fruits rouges de saison, condiment menthe et citron vert 	18
Mousse au chocolat Guanaja et sa madeleine	12
Tarte sablée aux fraises Gariguettes, sorbet à la fraise	14



Proposition sans gluten



Proposition vegan (sans lactose)



Produit local

Nous vous proposons des pains au levain naturel, de Jean Luc Poujouran, fabriqués à partir de farine du moulin de Précy-sur-Marne et de sel de Guérande biologique.

Nous privilégions l'agriculture biologique et les producteurs de fruits et légumes provenant de circuits courts.

Nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France, sauf l'onglet de bœuf provenant d'Ecosse. Tous nos poissons sont issus de la pêche durable.

Nous sommes à votre écoute si vous avez des besoins alimentaires particuliers, des allergies ou des intolérances alimentaires. La liste de nos allergènes est à votre disposition.

Prix nets en euros, service compris.

*Entrée & Plat
ou Plat & Dessert
39€*

*Entrée & Plat & Dessert
45€*

Mercredi

Tartare d'avocat parfumé au citron vert et chair de crabe

& Epaule d'agneau confite au piment d'Espelette et ses légumes nouveaux

Jeudi

Pissaladière aux anchois et olives taggiasche, basilic frais

& Tartare de bœuf au couteau, pommes allumettes

Mardi

Œuf français de plein air bio cuit parfait, asperges vertes

& Crevettes Black Tiger de Madagascar Label Rouge, tatin de carottes et agrumes

Vendredi

Frisée fine au lard Ibaïama, chèvre frais croustillant

& Merlu rôti, artichaut façon barigoule, citron confit

Lundi

Soupe de petits pois, caillé de chèvre frais

& Saucisse au couteau, pomme purée

Une envie de douceur ?

Riz au lait à la vanille de Madagascar

Millefeuille à la vanille

Mousse au chocolat Guanaja et sa madeleine