




Formule déjeuner Cocottes

Entrée du jour + Plat du jour 39 €

LES ENTRÉES

- Tartare de saumon, huîtres et bar relevés au gingembre et citron 23
Betterave cuite en croûte de sel, feta marinée au romarin et piment d'Espelette 18
Asperges blanches de nos régions, condiment aux herbes et jambon Prince de Paris 24
Fine gelée de crustacés et crémeux de tourteaux à l'infusion de fenouil 28
Bouillon d'herbes potagères au cresson, ravioles au chèvre frais 17
Pressé de foie gras, anguille fumée, volaille et artichaut, pickles de légumes 22
Œuf mimosa de « Mamie Constant » 16

LES PLATS

- Navarin d'épaule d'agneau de lait des Pyrénées et ses petits légumes 34
Etuviée de jeunes légumes printaniers à l'huile d'olive et basilic 26 
Lieu jaune doré au thym, ail des ours et mijoté de petits pois 35
Tournedos de filet de bœuf au poivre Sarawak, pommes croquettes 38
Ravioles de langoustines, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 36
Volaille jaune du Gâtinais rôtie à la broche au beurre d'herbes, purée pommes de terre 32
Saumon rôti, asperges vertes de Mallemort et nori, sauce hollandaise au citron 34

LES DESSERTS

- La vanille et la noisette du Piémont 14
Vacherin à la framboise 14
La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 14
Soupe de fraises à la menthe, sablés croquants et sorbet citron 14
Crème caramel 12
Baba au rhum 14
Les fromages de nos régions 20

*Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France
Prix nets en euros, service compris
Plusieurs options sans gluten et sans lactose sont disponibles, n'hésitez pas à nous solliciter*