

*Les mets de cette carte sont réalisés et élaborés sur place à partir de produits bruts
Tous nos plats sont faits maison, avec les meilleurs produits en provenance direct de nos
terroirs*

Entrées

- ℞ Pâté en croûte Richelieu, oignons grelots caramélisés, pickles 17,00€
 - ℞ Œuf monté en neige, jaune coulant, crémeux du moment,
chips de jambon de Serrano 16,00€
- ℞ Saumon mi-cuit comme un maki, feuille de brique croustillante, moutarde
de Meaux à l'ancienne, fenouil et Granny Smith façon rémoulade 18,00€
 - ℞ Poireaux d'Île de France mimosa, vinaigrette curry 16,00€
- ℞ Encornets poêlés à l'ail et au persil, caviar d'aubergine, sauce vierge 18,00€

Poissons

La cuisson de nos poissons et de nos crustacés sont nacrés à cœur.

- ℞ Dos de cabillaud rôti, risotto snacké au chorizo et paprika fumé,
sauce chorizo 35,00€
 - ℞ Filet de maigre, embeurré de choux, beurre blanc 33,00€

Viandes

- ℞ Entrecôte, quartiers de pomme de terre et salade,
beurre Maître d'Hôtel 35,00€
- ℞ Magret de canard des Landes, purée de patate douce,
fruits du moment 33,00€
 - ℞ Pluma ibérique, gratin de choux-fleurs 33,00€
- ℞ Côte de bœuf (environ 1kg200), frites, sauce poivre 72,00€

Nos Burgers à 24,00€

- ℞ *Burger* : Pain BIO, viande de bœuf Charolais, fromage de montagne fondu, sauce burger maison, quartiers de pomme de terre et salade.
- ℞ *Burger* : Pain BIO, poulet croustillant, fromage de montagne fondu, sauce ciboulette coriandre, quartiers de pomme de terre et salade.
- ℞ *Burger Végé* : Pain BIO, steak végétarien, fromage de montagne fondu, sauce barbecue maison, quartiers de pomme de terre et salade.

Notre Tartare à 24,00€

- ℞ Tartare de bœuf préparé à notre façon, frites et cœur de laitue.

- ℞ Assortiment de fromages affinés de saison, chutney de fruits et salade
13,00€

Desserts à 13,00€

- ℞ Pavlova aux fruits exotiques et son sorbet
 - ℞ Baba au rhum ambré, crème Chantilly
 - ℞ Pain perdu, fruits de saison poêlés, glace vanille
- ℞ Profiterole, choux craquant glace vanille, Chantilly, chocolat chaud Manjari
 - ℞ Île flottante, pralines de Saint Génix
 - ℞ Coupe glacée 3 boules :
Glace : Chocolat, Vanille, Café, Rhum raisin, Noisette, Pistache
Sorbet : Citron, Poire, Pomme verte, Passion, Mandarine
 - ℞ Café ou thé gourmand (3 mignardises)
- ℞ Champagne gourmand (3 mignardises) 19,00€.

Stéphane Milan
Maître Restaurateur
Compagnon du Tour de France
Membre de l'Académie Culinaire de France

