



Stéphane Milan
Maitre Restaurateur
Le Trévis Atelier Culinaire

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 directe de nos terroirs

Les entrées

Le Melon

De nos régions, jambon italien 12 €

L'Œuf Bio

Le blanc en neige et le jaune coulant, crémeux de saison, chips de jambon de Parme 15 €

Le Saumon Fumé

D'Ecosse Label Rouge, crème fouettée aux herbes du jardin, blinis 16 €

Le Foie Gras

Terrine de foie gras de canard, fruit du moment aux épices, chutney de figues 18 €

Le Caviar Perle Noire

Caviar L'Impertinent 20gr, crème épaisse à l'aneth, blinis 55 €

(Shot de Vodka supp 5 €)

Les plats poissons et viandes

Le Cabillaud

Dos de cabillaud, écrasée de pomme de terre, légumes du moment 26 €

Le Gambas Royale

Croustillante au basilic, riz sauvage au citron confit, jeunes pousses, vinaigrette au basilic 28 €

Le Tartare de Bœuf

A notre façon, frites et cœur de sucirines 19 €

Le Pavé de Rumsteak

Salers 200 gr aux morilles, timbale de légumes du moment 35 €

*Nos pains sont confectionnés de façon artisanale au levain naturel
et cuit à chaque service par notre Artisan boulanger La Maison Colbert à Sceaux*

Menu Carte Blanche

Menu en 5 services, servis pour l'ensemble de la table 90 € (hors boissons)

Avec accord mets et vins 130 €

Le fromage à l'assiette

Fromages frais et affinés de saison 3 sortes 12 €

Les desserts

Le Finger Chocolat Nougat

Craquant de nougat, fruits secs, mousse de chocolat et bâtonnet de chocolat 15 €

Le Tiramisu

Biscuit cuillère, punch café, mousse tiramisu, glace café bio Maison 15 €

Les Fruits

Framboises et cassis, sorbet fromage blanc Maison 15 €

Café ou thé gourmand

Pana-cotta, petit pot de crème au chocolat, guimauve, tuile orange 12 €

Le Fromage blanc de la ferme de Viltain, miel de Verrières-le-Buisson 6 €

Glaces et Sorbets Maison 12 € (3 parfums au choix)

Chocolat noir Guanaja, Café expresso Guatemala, Yoghourt, Vanille Bourbon

Ananas, Noix de Coco, Mangue, Citron

Nous les mettons à l'honneur chaque jour pour leur travail

Le beurre - Jean -Yves Bordier à Saint-Malo

Les viandes - David Arfi - Boucherie Chassineau

Les poissons et crustacés petite pêche de nos côtes - Marché de Rungis en direct

Les fruits et légumes - Marché de Rungis en direct

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PRIX NETS EN EUROS -TAXES & SERVICE COMPRIS.

MERCI DE BIEN VOULOIR NOTER QUE NOTRE ETABLISSEMENT N'ACCEPTE NI CHEQUES NI TITRES RESTAURANT